کشتہ جات کی پہلی کتاب
استاذ الحکماء حکیم محمد عبداللہ

ادارہ مطبوعات سلیمانی

ہیڈ آفس

رحمان مارکیٹ غزنی سٹریٹ اردو بازار لاہور

: 042-7232788, 042-8414546

E-mail: idarasulemani@yahoo.com

چھوٹی برانچ: ۳۔بی نیاز ویو سکیم عقب خان بابا ریسٹورنٹ
چوک چوبرجی لاہور۔
: 042-7312648,8401105

راولپنڈی: دکان نمبر 12، اقبال مارکیٹ، کمیٹی چوک
اقبال روڈ، راولپنڈی :051-5551742

کراچی: جہانگیر بک ڈپو، نزد مقدس مسجد، اردو بازار
کراچی • فون: 021-2765086

ملتان: دواخانہ سلیمانی، بالمقابل محمد بن قاسم بلائنڈ سینٹر
کمہاراں والا چوک، ملتان : 061-4042627

فہرست

پڑھنے سے پہلے

کشتہ سازی کا فن ایک لطیف صنعت ہے۔ جس میں مہارت تامہ حاصل کرنے کے لیے محض علمی تعلیم کافی نہیں ہوسکتی۔ جب تک شائق فن آگ سے کھیلنا نہ سیکھے وہ کبھی ایک ماہر کشتہ ساز نہیں بن سکتا۔ دیگر علوم وفنون میں ترقی حاصل کرنے کی طرح اس فن میں مہارت حاصل کرنے کا راز بھی یہی ہے کہ پہلے سب سے نیچے کے زینے پر قدم رکھ کر اوپر چڑھنا شروع کیا جائے۔

کشتہ جات کی پہلی کتاب فن کشتہ سازی میں بطور ایک پہلے زینے کے تیار کی گئی ہے۔ اس لیے اس کی زبان اور انداز بیان حتی الوسع بہت عام فہم رکھا گیا ہے۔ اور اس میں ان ہی کشتہ جات کی ترکیبیں درج کی گئی ہیں۔ جنہیں مبتدی نہایت آسانی سے تیار کرسکیں۔ اسی خیال کے زیر اثر سیماب اور ہڑتال ورقی جیسے کشتے درج نہیں کیے گئے۔ نیز یہ بھی خیال رکھا گیا ہے کہ ترکیبیں ایسی ہوں کہ اگر مبتدی پہلی مرتبہ کوئی کشتہ تیار نہ کر سکے' تو اس کا زیادہ نقصان بھی نہ ہو۔ اس لیے سونے کا کشتہ بنانے کی ترکیب بھی درج نہیں کی گئی۔

کشتہ جات تیار کرنے سے پہلے ''ہدایات کشتہ سازی'' جو اس کتاب کے شروع میں دی گئی ہیں۔ ضرور پڑھ لیں۔ اگر آپ نے کشتہ سازی کے اس ابتدائی زینہ پر جو آپ کے سامنے پیش کیا گیا ہے' اپنا قدم خوب اچھی طرح سے جما کر رکھا تو وہ دن دور نہیں ہوگا۔ جب آپ فن کشتہ سازی کے بلند ترین مقام تک جا پہنچیں گے۔

(مصنف)

کشتہ سازی کے لیے خاص ہدایات

(۱) بہترین چیز:

اعلیٰ درجہ کا کشتہ تیار کرنے کے لیے اعلیٰ درجہ کی چیز سب سے پہلی اور ضروری شے ہے۔ اس لیے جس دھات یا پتھر کا کشتہ تیار کرنا ہو۔ وہ اپنی قسم کی بہترین ہونی چاہیے۔

(۲) تصفیہ:

کشتہ تیار کرنے سے پہلے تمام دھاتوں۔ اپدھاتوں وغیرہ کو مخصوص طریقوں سے مصفّٰی کر لینا ضروری ہے۔

(۳) کھرل:

کشتہ جات کی تیاری کے لیے بازاری کھرل بالکل ناموزوں ہے۔ اس مطلب کے لیے ایسا کھرل لیں جو گھسنے والا نہ ہو۔ سب سے عمدہ کھرل سنگ سماق کا ہوتا ہے۔ اسے دوسرے درجہ پر کسوٹی کے پتھر کا۔ مگر یہ دونوں پتھر بہت قیمتی ہوتے ہیں۔ سیاہ رنگ کے بازاری کھرل گھسنے والے ہوتے ہیں۔ اس لیے کشتہ جات کی تیاری کے لیے جرمنی کے چینی کے سفید کھرل خرید کریں کم خرچ بھی اور بالانشین بھی۔ یہ اس مطلب کے لیے ہر طرح سے موزوں ہے۔

(٤) بوٹی:

جس بوٹی کے رس میں کھرل کرنا ہو۔ وہ بوٹی اس کے عالم شباب میں لینی چاہئے۔ نوخیز یا بوڑھی بوٹی اکثر کمزور ہوا کرتی ہے۔

مہینے کی چاندنی راتوں یا ان دنوں میں اکھاڑی ہوئی بوٹی اندھیرے دنوں میں اکھاڑی ہوئی بوٹی سے نسبتاً طاقتور ہوتی ہے۔اس لیے کہ چاند کی چاندنی ہی میں بوٹیوں میں رس پیدا ہوتا ہے۔

بوٹی کا رس نکالنے کے لیے اسے مٹی سے خوب صاف کر کے ہاون دستہ میں کوٹ کر مالیدہ سا بنا لیں اور مالیدہ کو کپڑے میں ڈال کر رس نچوڑ لیں۔ اسے کئی گھنٹہ تک ڈھانپ کو کسی محفوظ جگہ پر رکھ دیں۔ بعد میں کسی دوسرے برتن میں اس سے نتھرا ہوا پانی نکال لیں۔ نیچے والی میل کو پھینک دیں۔ نتھرے ہوئے پانی کو دو بار یا سہ بار رکھ کر نتھار لیں۔تو اور بھی بہتر ہے۔ یا اسے آگ پر رکھ کر خوب گرم کریں۔تھوڑی دیر کے بعد رس پھٹ جائے گا۔میل نیچے رہ جائے گی۔اور پانی اوپر آ جائے گا۔ یہ پانی مروق عرق کہلاتا ہے۔اسی پانی میں کشتہ کرنے والی چیز کو کھرل کرنا چاہئے۔

کھرل کرنے کی ہدایات

۱۔ کھرل کرتے وقت بوٹی کا رس اتنا ہی کھرل میں ڈالنا چاہیے۔ جس سے دوالئی کی طرح ہو جائے۔ اور کھرل کرنے میں آسانی رہے۔ زیادہ رس ڈالنے کی صورت میں پسائی اچھی نہیں ہو سکتی۔ اور اس کا نتیجہ یہ ہوتا ہے کہ کشتہ قابل قدر تیار نہیں ہوتا۔

۲۔ کھرل کرنے میں محنت سے جی نہ چرایا جائے۔ جتنی زیادہ محنت سے پسائی ہوگی۔ اتنا ہی کشتہ زیادہ لطیف۔ زود ہضم اور قابل قدر تیار ہوگا۔

۳۔ کھرل کرنے کی مدت نسخہ کے مطابق پوری کرنی لازمی ہے۔ کم عرصہ کھرل کرنے سے کشتہ میں متوقع لطافت پیدا نہیں ہو سکتی۔

کھرل کرنے کے بعد۔ کھرل کی مقررہ مدت ختم کرنے اور بوٹی کا رس کشتہ ہونے والی چیز میں جذب کرنے کے بعد دوائی کی چھوٹی چھوٹی اور پتلی پتلی گولیاں یا ٹکیاں بنا لینی چاہئیں۔ اور انہیں گرد و غبار سے بچا کر خوب خشک کر لینا چاہیے۔ بالکل

خشک ہونے کے بعد آگ دینی چاہیے۔ گیلی ٹکیوں کو آگ دینے سے اکثر کشتہ ٹھیک نہیں بنتا۔ لیکن تجربہ کار حضرات ضرورت سمجھیں تو اس کے خلاف بھی کر سکتے ہیں۔

کوزہ گلی:

عام طور پر کشتہ بنانے کے لیے مٹی کے کوزے استعمال کیے جاتے ہیں۔ یہ برتن مضبوط ہونے چاہئیں جتنی زیادہ آگ دینی ہو۔ اتنا ہی زیادہ مضبوط برتن ہونا چاہیے۔

گل حکمت:

اس کا طریقہ یہ ہے کہ دوا کی خشک ٹکیاں کوزہ میں ڈال کر۔ برتن کے منہ پر ایسا سر پوش رکھا جاتا ہے۔ جو اس کے لبوں پر پیوست ہو جائے۔ جائے اتصال کو چکنی مٹی سے لیپ دیا جاتا ہے۔ لیپ کی ہوئی مٹی کے خشک ہونے پر آگ دے دی جاتی ہے۔

چکنی مٹی:

سخت مٹی چکنی لے کو اس کو حسب ضرورت پانی میں بھگو دیں۔ اور اس میں قدرے روئی۔ گڑ اور سرسوں کا تیل ملا کر تھوڑا سا کوٹ کر یکجان کر لیں۔ گل حکمت کے لیے مٹی بھی لیس دار برتنی چاہئے۔ اس مٹی سے پہلے پتلا سا لیپ کر دیں۔ جب وہ خشک ہو جائے۔ تو دوسرا اور پھر تیسرا حتیٰ کہ مضبوط گل حکمت ہو جائے۔

گل حکمت کے بارے میں ضروری ہدایات

اگر کشتہ کرنے والی چیز کو زیادہ آگ کی ضرورت ہو تو موٹا لیپ کرنا چاہیے لیکن اگر کم آگ کی ضرورت ہو تو پتلا لیپ کرنا چاہئے۔

نغدہ:

کسی بوٹی کو لے کر ہاون دستہ میں اتنا باریک کوٹ لینا کہ وہ مکھن کی طرح ملائم ہو جائے۔ بوٹی کا نغدہ کہلاتا ہے۔ نغدہ میں سے موٹے موٹے تنکے اور ڈنٹھل نکال دینے چاہئیں۔ جس چیز کو نغدہ میں رکھ کر کشتہ کرنا ہو۔ اس کو نغدہ کے درمیان رکھنا چاہئے۔

کپروٹی:

عام طور پر جن چیزوں کو نغدہ میں رکھ کر کشتہ کیا جاتا ہے۔ ان کے لیے صرف کپروٹی ہی کافی ہوتی ہے۔ طریقہ یہ ہے کہ روئی گڑ وغیرہ میں تیار شدہ چکنی مٹی کو پانی میں گھول لیا جاتا ہے۔ اور اس میں کپڑے کے ٹکڑے کر کے نغدہ کے گرد لپیٹ کر گیندسی بنالی جاتی ہے۔ جب پہلی کپروٹی خشک ہو جائے۔ تب دوسری کرنی چاہیے۔ پھر تیسری وغیرہ۔

گجپٹ:

کشتہ جات کی تیاری میں گجپٹ کی آگ دینے کا مشہور طریقہ یہ ہے گجپٹ کی آگ کے گڑھے کی لمبائی اور چوڑائی ایک ایک ہاتھ یعنی ڈیڑھ فٹ ہونی چاہیے۔ یا دوسرا طریقہ یہ ہے کہ ایسا گڑھا کھود لیا جائے جس میں ڈیڑھ من اوپلے سما سکیں۔ اس کی آگ کو گجپٹ کی آگ کہتے ہیں۔

آگ

کشتہ جات کو آگ دینے کے لیے محفوظ الہوا جگہ انتخاب کرنی چاہئے جہاں ہوا کے جھونکے لگتے ہوں۔ وہاں آگ بھڑک اٹھے گی۔ اور اڑنے والی چیز فوراً اڑ جائے گی۔ یا اگر اڑنے والی چیز نہ ہو تو اسے پوری آگ نہ مل سکے گی۔

آگ دینے کا بہترین طریقہ:

ڈیڑھ فٹ لمبے۔ ڈیڑھ فٹ چوڑے گڑھے میں مقررہ وزن سے نصف اپلے بچھا کر اوپر کوزہ رکھ دیں۔ باقی ماندہ اوپلے اس کے اوپر ڈال دیں اور چند سلگتے ہوئے کوئلے انبار پر رکھ دیں۔

آگ کس چیز کی ہو:

مختلف چیزوں کی آگ کی تپش اور درجہ حرارت مختلف ہوتا ہے۔ اس لیے کشتہ کی

تیاری میں اس چیز کی آگ دیں۔ جس کی ترکیب کشتہ میں ہدایت کی گئی ہے۔

آگ کے وزن میں کمی بیشی:

جس اندازے کی آگ کشتہ کی ترکیب تیاری میں لکھی ہو۔ اتنی ہی آگ دینے سے کشتہ ٹھیک بنتا ہے۔ اندازے سے کم وبیش آگ دینے سے بسا اوقات کشتہ ٹھیک نہیں ہوتا۔ اس لیے آگ کے وزن میں کمی بیشی نہ کیجئے۔

ترکیب میں تقدم وتاخر:

کشتہ تیار کرنے میں قدم بقدم ترکیب کے مطابق کام کرنا چاہئے۔ اپنی مرضی سے کسی کام کو پیچھے اور کسی کو پہلے نہیں کرنا چاہئے۔ کسی کشتہ کی ترکیب میں اگر پہلے آک کے دودھ میں کھرل کرنا لکھا ہو اور بعد میں گھیکوار کے رس میں تو اسی طرح کرنا چاہئے۔ کسی کشتہ کی ترکیب میں بھی اصول کے مطابق ردّ وبدل نہیں کرنا چاہئے۔

لیکن صاحب علم وعمل ماہرین فن ضرورت سمجھیں تو اس کے خلاف بھی کر سکتے ہیں۔ لیکن تجربہ ضروری ہے۔

ایک عجیب غلطی:

ناتجربہ کار کشتہ ساز کی ترکیب کے دوران میں کمی بیشی کر دیا کرتے ہیں مثلاً کشتہ کی ترکیب یہ ہے۔

کہ ایک پاؤ مرچیا قند بوٹی کے نغدہ میں ایک تولہ شنگرف کو رکھ کر دو سیر کی آگ دیں۔ تو وہ اسے یوں بنا لیتے ہیں۔ کہ ایک چھٹانک شنگرف رومی کو سوا سیر مرچیا کے نغدہ میں رکھ کر دس سیر کی آگ دیں۔ مگر اس تبدیلی کا نتیجہ یہ ہوتا ہے۔ کہ بنا بنایا کام بگڑ جاتا ہے۔ اس لیے کمی بیشی تجربہ کے بغیر نہیں کرنی چاہئے۔

کشتہ آگ میں سے کب نکالا جائے:

جب تک آگ ٹھنڈی نہ ہو اس وقت تک کشتے والے برتن کو آگ سے نہ نکالا جائے۔ اور جب تک برتن بالکل ٹھنڈا نہ ہو جائے۔ اس میں سے کشتہ نہ نکالا جائے۔

بہتر تو یہ ہے۔ کہ جب تک برتن بالکل ٹھنڈا نہ ہو جائے راکھ سے ہی نہ نکالا جائے۔

کشتہ تیار ہو چکنے کے بعد:

کشتہ تیار ہونے پر اس کی شناخت کرنی چاہیے۔ ٹھیک بنا ہو تو بہتر ورنہ کچا ہونے کی صورت میں ضرورت کے مطابق مزید آگ دیں۔

پرانا کشتہ:

بعض تیز اور گرم کشتے اگر نئے استعمال کیے جائیں۔ تو اپنی حدت کی وجہ سے خون میں احتراق پیدا کر دیتے ہیں۔ جس سے پھوڑے پھنسیاں نکل آتی ہیں۔ اس لیے کشتہ نیا کبھی استعمال نہیں کرنا چاہیے کشتہ جتنا پرانا ہوتا جائے گا۔ اتنا ہی مفید اور طاقت ور ہو جائے گا۔

بالفرض کشتہ جلدی استعمال کرنا ہو۔ تو اسے ایک شیشی میں مضبوطی سے بند کر کے گیلی ریت میں دبا دیں۔ اور اس جگہ پر دوسرے تیسرے روز پانی ڈالتے رہیں۔ چالیس روز کے بعد شیشی نکال لیں اور استعمال کریں۔ موتی۔ قلعی۔ سیپ اور ابرک کے کشتے اس سے پہلے بھی نکال کر استعمال کیے جا سکتے ہیں۔

حفاظت:

کشتہ تیار ہو چکے تو اسے خوب مضبوطی سے بند کر کے رکھ دیں۔ ہوا اور نمی کشتہ جات کے لیے نقصان دہ ہیں۔ اس لیے کشتہ جات کو ان دونوں چیزوں سے بچانا چاہیے۔

کاغذ کی پڑیوں میں کبھی بھی کشتہ جات لپیٹ کر نہ رکھے جائیں۔ ورنہ وہ خراب ہو جائیں گے۔

(۱) ابرک

آپ نے اکثر دیکھا ہوگا کہ رنگریز پگڑیوں کو رنگتے وقت ایک چمکدار سی چیز مایۂ

میں ملا کر پگڑی میں لگاتے ہیں۔ جس کے چھوٹے چھوٹے ستارے سے رنگ برنگ کی پگڑیوں پر دھوپ میں اس طرح چمکتے ہیں جس طرح قسم قسم کے پھولوں پر صبح کے وقت شبنم کے قطرے۔ اس سے پگڑی کی خوبصورتی میں اضافہ ہو جاتا ہے۔ اور لوگ اسے بہت پسند کرتے ہیں اس چمکدار سی چیز کو ابرک کہتے ہیں. جو بازار میں نہایت سستے داموں ملتا ہے۔ طبی طور پر یہ بڑی کارآمد چیز ہے۔ اس کا کشتہ خصوصیت سے بخاروں کے لیے مفید سمجھتا جاتا ہے۔ پہاڑوں میں بعض ایسے چشمے ہیں۔ جن کے پانی میں قدرتی طور پر ابرک کا جزو ملا ہوا ہے۔ ان کا پانی پینے سے پرانے بخاروں اور تپدق کے مریضوں کو بہت نفع پہنچتا ہے۔ ریاست چنبہ میں پانگی پاٹن میں ایسے چشمے موجود ہیں۔ ان کا پانی نہایت صحت بخش ہاضم اور مقوی سمجھا جاتا ہے۔ آیورویدک گرنتھوں میں ایک ہزار پٹھ کے کشتہ ابرک کا ذکر آتا ہے۔ جو دنیا بھر کی تمام امراض کے لیے مفید بتایا جاتا ہے۔ اس قسم کا کشتہ کئی سالوں میں تیار ہو سکتا ہے مگر تیار ہو جانے پر تمام تکالیف بھلا دیتا ہے۔ اور وید اور حکیم کی شہرت کو چار چاند لگا دیتا ہے۔

ابرک دو قسم کا ہوتا ہے' سیاہ اور سفید

سیاہ ابرک ذرا مہنگا ہوتا ہے۔ مگر سفید اس سے سستا ہوتا ہے۔ سیاہ ابرک کا کشتہ سفید ابرک کے کشتے سے زیادہ طاقتور سمجھا جاتا ہے۔

کشتہ ابرک کی آسان ترین ترکیب

جس سے سفید اور سیاہ دونوں قسم کا ابرک ایک ہی آنچ میں کشتہ ہو جاتا ہے۔

اجزائے ترکیب: ابرک سفید یا سیاہ ایک تولہ۔ شورہ قلمی تین ماشہ۔ آک کا دودھ دو تولہ۔ جنگلی اوپلے ۵ سیر۔ کوزہ مٹی بمعہ ڈھکنا ایک عدد (چھوٹا سا کافی ہے) روئی ملی ہوئی مٹی حسب ضرورت۔

ترکیب تیاری اور تشریح: ابرک کو ہاتھوں سے ورق ورق کرلیں بالکل اکیلا

اکیلا ورق جو نہایت ہی پتلا سا ہوتا ہے۔ اب ان ورقوں کو قینچی سے باریک کتر کر ذرے بنالیں اور کھرل میں ڈال کر شورہ ملا کر چند منٹ تک پیسیں پھر تھوڑی تھوڑی دیر بعد دو دو ماشہ آک کا دودھ ڈال کر کھرل کرتے جائیں۔ اتنا کھرل کریں کہ ابرک بالکل باریک ہو کر مٹی کی طرح ہو جائے۔ عموماً تین چار گھنٹے کا لگاتار کھرل کرنا بہت کافی ہوگا۔ جب خوب کھرل ہو چکے تو چھوٹی چھوٹی ٹکیاں سی بنالیں اور دھوپ میں رکھ کر خشک کرلیں پھر کوزہ گلی میں رکھ کر گل حکمت کریں۔ اور کسی محفوظ الہوا جگہ میں پانچ سیر اپلہ صحرائی کی شام کے وقت آگ دے دیں۔ صبح آگ ٹھنڈی ہونے پر آہستہ آہستہ راکھ ایک طرف اٹھا کر کوزہ گلی کو کھول کر نہایت اعلیٰ درجہ کا کشتہ نکال لیں۔

پہچان: اس کشتہ میں ایک چھٹانک پانی ڈال کر ہلا کر رکھ دیں تھوڑی دیر میں کشتہ نیچے بیٹھ جائے گا۔ اوپر سے پانی نتھار دیں۔ اس طرح سے دو تین مرتبہ ایک ایک چھٹانک پانی ڈال کر نتھار دیں۔ تاکہ شورہ نکل جائے اب اس کشتے کو دھوپ میں رکھ کر خشک کرلیں۔ خشک ہونے پر انگلی سے ہلا کر دیکھ لیں اگر چمک معلوم دے تو کشتہ ناقص ہے۔ ورنہ ٹھیک ہے۔

افعال و منافع: یہ کشتہ ابرک بنانے میں تو نہایت ہی آسان ہے مگر فوائد کے اعتبار سے آسانی سے بننے والے کشتوں میں سب سے زیادہ مفید ہے۔ باہ کو طاقت دینے کے لیے اچھی چیز ہے ضعف جگر کو دور کرنے کے لیے مفید ثابت ہوا ہے۔ بخاروں میں بہت کچھ نفع بخش فوائد دکھاتا ہے۔

ترکیب استعمال: جگر کی کمزوری کو دور کرنے اور باہ کو طاقت دینے کے لیے صبح کے وقت ایک تولہ مکھن کے ہمراہ ایک رتی کی مقدار میں صرف ایک وقت استعمال کریں اور بخاروں کے لیے ایک تولہ شکر میں ایک رتی بھر یہ کشتہ رکھ کر صبح وشام کھلائیں۔

نوٹ:

اگر پہلی مرتبہ کے امتحان سے کشتے میں چمک معلوم ہو۔ تو شورہ اور آک کے

دودھ کی مدد سے پہلے کی طرح ایک آگ اور دے لیں۔ اور پہلے کی طرح پانی سے دھو کر شورے کا جزو نکال دیں۔

(۲) بارہ سنگھا

بارہ سنگھا ایک ہرن کی قسم کا جنگلی جانور ہوتا ہے اس کے سینگ کو بھی عام طور پر بارہ سنگھا ہی کہتے ہیں۔

بارہ سنگھے کا سینگ بازار میں پنساریوں اور عطاروں کے ہاں سے بارہ سنگھے کے نام سے عام مل جاتا ہے۔

پسلی کے درد میں اکثر دیہاتی لوگ بھی ایک لکڑی پانی میں گھس کر پسلی پر لیپ کرتے ہیں وہ بارہ سنگھا ہی ہوتا ہے۔

بارہ سنگھے کا کشتہ عام طور پر پسلی کے درد کو دور کرنے کے لیے استعمال ہوتا ہے۔ مگر اصل میں یہ بہت سی بیماریوں کے لیے مفید ہے۔

بارہ سنگھے کے کشتے کی تاثیر کافی گرم خشک ہوتی ہے۔ اس لیے یہ تمام سرد تر بیماریوں کے لیے مفید ہو سکتا ہے۔

کشتہ بارہ سنگھا کی آسان ترین ترکیب

جس سے ایک ہی آنچ میں دودھ جیسا سفید کشتہ تیار ہو جاتا ہے

اجزائے ترکیب: بارہ سنگھا ۵ تولہ۔ آک کا دودھ۔ ا تولہ۔ کوئلوں والی انگیٹھی ایک عدد۔ اپلہ صحرائی۔ اسیر۔ کوزہ گلی چھوٹا سا بمعہ سرپوش ایک عدد روئی ملی ہوئی مٹی حسب ضرورت۔

ترکیب تیاری وتشریح: بارہ سنگھے کو تیشے سے پانچ چھ ٹکڑے کر لیں۔ انگیٹھی میں کوئلے ڈال کر آنچ خوب تیز کر دیں پھر بارہ سنگھے کے ٹکڑوں کو ایک دوسرے سے تھوڑے تھوڑے فاصلے پر ان کوئلوں میں رکھ دیں۔ تھوڑی دیر میں یہ ٹکڑے سفید ہو

جائیں گے۔ چند منٹ تک اور آنچ لگنے دیں۔ اس کے بعد چمٹے سے پکڑ کر نہایت آہستگی سے ان ٹکڑوں کو کوئلوں سے باہر نکال لیں سرد ہو جانے پر توڑ کر دیکھیں جو اندر سے سیاہ نکلے۔ اسے پھر تھوڑی دیر آنچ میں رکھ دیں۔ جب سب ٹکڑے سفید ہو جائیں تو نکال کر کھرل میں ڈال کر باریک پیسیں اس کے بعد تھوڑا آک کا دودھ ملا کر کھرل کرتے جائیں۔ پانچ چھ گھنٹے کے کھرل میں تمام دودھ ختم کر دیں۔ جب ٹکیاں بنانے کے قابل ہو جائے تو چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنا کر دھوپ میں رکھ کر خشک کر لیں اس کے بعد کوزہ گلی میں گل حکمت کر کے کسی محفوظ الہوا جگہ میں دس سیر اوپلہ صحرائی کی سر شام آگ دیں صبح آگ ٹھنڈی ہونے پر نکال لیں بارہ سنگھے کا نہایت عمدہ کشتہ تیار ملے گا۔

افعال و خواص:

بارہ سنگھے کا یہ نہایت عمدہ کشتہ ہے۔ اگر اس کشتے کو دس تولہ آک کے دودھ میں کھرل کر کے پہلے کی طرح کوزہ گلی میں گل حکمت کر کے دس سیر کی ایک اور آنچ بھی دے لیں۔ تو پھر نہایت اعلیٰ درجہ کا کشتہ تیار ہو جاتا ہے۔ جس کے فوائد قابل تعریف ہوتے ہیں۔ یہ کشتہ بلغمی کھانسی، بلغمی دمہ۔ پسلی کا درد، نمونیا اور بلغمی بخاروں میں نہایت اچھا فائدہ کرتا ہے۔

ترکیب استعمال: ایک رتی سے چار رتی تک شہد میں رکھ کر چٹائیں۔

(۳) تانبا

تانبا ایک مشہور و معروف دھات ہے۔ جس کے بنے ہوئے برتن سب شہروں میں بکتے ہیں۔

تانبے کے برتن میں کھٹی دہی یا کھٹی چھاچھ ڈال کر چند گھنٹوں تک رکھ چھوڑیں تو اس کا رنگ سبز ہو جاتا ہے۔ اور وہ زہر بن جاتی ہے۔ اس کے پینے سے عام طور پر دست اور قئیں آتی ہیں۔

تانبے کا کشتہ بنانے کے لیے خالص تانبا لینا چاہئے۔

تانبے کا کشتہ دنیا بھر کے کشتوں سے زیادہ طاقتور کشتہ ہے۔ مگر اس قسم کا کامل کشتہ بنانے کی ترکیب کوئی کوئی تجربہ کار شخص ہی جانتے ہیں۔ تانبے کے ناقص کشتے کے برابر دنیا بھر میں کوئی خطرناک چیز نہیں ہے۔ اس کے استعمال سے کوڑھ جیسا نامراد مرض پیدا ہو جاتا ہے۔

کشتہ بنانے سے پہلے

تانبے کے پیسوں کو مصفیٰ (شدھ) کر لینا چاہئے۔ تا کہ اس کا کشتہ کسی قسم کا نقصان نہ دے سکے بغیر شدھ کیے کبھی کشتہ تیار نہ کرنا چاہئے۔ شدھ کرنے کی ترکیب ہے کہ حسب ضرورت خالص تانبا لے کر ایک انگیٹھی میں کوئلے ڈال کر اس میں رکھ دیں اور نہایت تیز آنچ دیں۔ دوسری طرف ایک مٹی کے برتن میں روغن السی ڈال کر رکھیں۔ جب پیسے لال انگارہ ہو جائیں تو دست پناہ (چمٹے) سے پکڑ کر روغن السی میں ڈالتے جائیں۔ روغن السی اتنا ہونا چاہئے جس میں پیسے آسانی سے ڈوب سکیں۔ اس کے بعد ان پیسوں کو نکال کر پھر دوبارہ آگ میں رکھیں۔ لال سرخ ہونے پر بدستور روغن السی میں بجھائیں۔ اسی طرح سے سات بار روغن السی میں بجھائیں۔ پھر سات بار کھٹی دہی میں بجھائیں۔ پھر سات بار آک کے دودھ یا قند سیاہ (گڑ) کے شربت میں بجھائیں۔ جس چیز میں بجھاؤ دیے جائیں وہ تین تین بجھاؤ دینے کے بعد گرا دینی چاہئے۔ اور اس کی بجائے اور ڈال لینی چاہئے۔

تانبے کا نہایت اعلیٰ درجہ کا کشتہ

جو چند آنچوں تیار ہوتا ہے۔ اور بڑے بڑے کشتوں کا مقابلہ کرتا ہے۔

اجزائے ترکیب:

تانبا مصفیٰ حسب ضرورت۔ ہڑتال زرد۔ تانبا کے وزن سے ڈھائی گنی آک کا دودھ فی آنچ ۲۰ تولے اگر تانبا چار تولہ سے کم ہو۔ تو آک کا دودھ دس تولہ میں کل پانچ

آنچیں آئیں گی۔ ہر آنچ دینے کے وقت دودھ تازہ منگا لینا چاہئے۔ اپلہ صحرائی ایک من آٹھ سیر۔ کوزہ گلی (چھوٹا سا کافی ہے) ایک یا دوعدد روئی ملی ہوئی مٹی حسب ضرورت۔

ترکیب تیاری وتشریح

ہڑتال کئی قسم کی ہوتی ہے۔ ایک ہڑتال ورقی ہوتی ہے۔ اس کا رنگ بھی زرد ہوتا ہے۔ ہڑتال ورقی زہر ہے اس لیے لائسنس رکھنے والے دوکاندار ہی اسے بیچ سکتے ہیں۔ مگر جس ہڑتال زرد سے ہمارا مطلب ہے۔ وہ ایک عام چیز ہے۔ عام دکانداروں سے مل جاتی ہے۔ اب تانبا سے ڈھائی گنے وزن کی ہڑتال زرد لے کر اسے کسی لوہے کے ہاون دستے میں کوٹ کر بالکل ملائم بنالیں۔ یہ ذرا سخت ہوتی ہے۔ اور ذرا مشکل سے ٹوٹتی ہے۔ جب خوب کوٹنے سے میدے جیسی ملائم ہو جائے۔ تو اس میں تھوڑا تھوڑا آک کا دودھ ملا کر آٹے کی طرح گوندھ لیں۔ ایک تولہ تانبا لے کہ اس کے چاروں طرف اس سے تقریباً ڈھائی گنی وزن کی ہڑتال کالیپ کردیں۔ اسی طرح سے تمام تانبا کو لیپ کر کے تیار کرلیں۔ ایک کوزہ گلی میں تانبا کو بغیر خشک کیے ہی ایک دوسرے سے ذرا ذرا فاصلے پر رکھ کر کوزہ کو گل حکمت کر دیں۔ خشک ہونے پر کسی محفوظ الہوا جگہ میں آٹھ سیر اپلوں کی آگ دے دیں۔ آگ ٹھنڈی ہونے پر کوزہ کھول کر تانبا نکال لیں۔ ان کے اوپر سے چاقو کی نوک سے آہستہ آہستہ تمام ہڑتال اتار دیں۔ تانبا نرم ہو گیا ہو گا ہاتھ سے توڑ کر دیکھئے۔ آسانی سے ٹوٹ جائے گا۔ اس کو کھرل میں ڈال کر باریک پیسیں نہایت سہولت سے پس جائیں گے۔ اب تھوڑا تھوڑا آک کا دودھ ڈال کر کھرل کرتے جائیں سارا دن کھرل ہوتے رہنا چاہئے۔ اگر تانبا چار تولہ یا کم ہو تو دودھ دس تولے کافی ہے۔ لیکن اگر چار تولہ سے زیادہ ہو تو بیس تولے دودھ بذریعہ کھرل تانبا کے سفوف میں جذب کر دیں۔ جب ٹکیاں بنانے کے لائق ہو جائے چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنا کر دھوپ میں رکھ کر خشک کرلیں۔ اس کے بعد کوزہ گلی میں گل حکمت کر کے کسی محفوظ

الھوا جگہ میں آٹھ سیر اپلوں کی آنچ دیں۔ پھر نکال کر اسی طرح سے آک کے دودھ میں کھرل کر کے آٹھ سیر کی آگ دیں غرضیکہ اسی طرح سے کل پانچ آنچیں آک کے دودھ میں دیں۔ بس نہایت اعلیٰ درجہ کا کشتہ تانبا تیار ہے۔

پہچان:

تانبے کا کشتہ اگر ناقص رہ جائے تو بہت خطرناک ثابت ہوتا ہے۔ اس لیے اس جگہ یہ بات جاننے کے لیے کہ تانبا کا کشتہ ٹھیک تیار ہو گیا ہے یا نہیں۔ ایک ترکیب درج کی جاتی ہے۔ ایک چینی کے پلیٹ یا شیشے کا کوئی چوڑے منہ کا برتن لے کر اس میں ایک چھٹانک کے قریب کھٹی دہی ڈال دیجئے اور اس میں ایک ماشہ بھر کشتہ تانبا ڈال کر بارہ گھنٹے تک بغیر ہلائے کسی جگہ رکھا رہنے دیں اس کے بعد دیکھیں اگر دہی میں سبزی کی جھلک نظر آئے تو کشتہ ٹھیک تیار نہیں ہوا۔ اسے آک کے دودھ میں کھرل کے دو تین آنچیں اور دیں۔ لیکن اگر دہی کے رنگ میں سبزی کی جھلک نہ دکھائی دے تو یقین کر لیجئے کہ تانبا کا کشتہ صحیح تیار ہو گیا ہے۔ اور اس کے استعمال کرنے سے کسی قسم کے خطرے کا اندیشہ نہیں۔

افعال و خواص:

تانبے کا یہ کشتہ ایک بہت اعلیٰ درجہ کا کشتہ ہے۔ تمام بلغمی اور مرطوب امراض میں عجیب و غریب فوائد دکھاتا ہے۔ بلغمی کھانسی۔ دمہ۔ ضعف باہ۔ ضعف معدہ۔ وغیرہ کے لیے اکسیر کا حکم رکھتا ہے۔ کھایا پیا خوب ہضم ہوتا ہے۔ اور جسم میں قوت پیدا کرتا ہے۔ تاثیر اس کی از حد گرم ہے اس لیے سردی کے موسم میں استعمال کرنا چاہئے۔ گرم مزاج کے لوگ گرمی کے موسم میں استعمال کریں۔ تو بجائے نفع کے نقصان ہونے کا خطرہ ہے۔ اس کشتے کا رنگ سیاہ ہوتا ہے۔

ترکیب استعمال:

ایک چاول سے لے کر دو چاول تک ایک تولہ مکھن میں رکھ کر استعمال کرائیں اور

غذا میں دودھ۔ گھی زیادہ استعمال کرائیں تو ضعف باہ کے لیے مفید ہے۔ اگر شہد کے ہمراہ استعمال کرائیں تو کھانسی دمہ کے لیے اکسیر ہے۔

(۴) توتیا

توتیا نیلے اور سبز رنگ کی ایک چیز ہے جسے پھوڑے۔ پھنسی پر لگانے والی مرہموں نیز کاغذوں کو جوڑنے والی لئی میں ملاتے ہیں۔

توتیا کو نیلا توتیا۔ نیلا تھوتھا وغیرہ ناموں سے بھی پکارتے ہیں۔ یہ ایک مشہور چیز ہے۔ جو چھوٹے چھوٹے گاؤں میں عام دوکانداروں کے ہاں سے بہت ارزاں نرخ پر مل جاتی ہے۔

توتیا تانبے ہی کی ایک بدلی ہوئی صورت ہے چنانچہ تجربہ کار لوگ توتیے میں سے تانبا نکال بھی سکتے ہیں۔

توتیا ایک زہریلی چیز ہے اس کے کھالینے سے قے اور دست آنے لگتے ہیں۔ ڈبہ کی بیماری میں بچوں کو قے اور دست لانے کے لیے ڈاکٹر لوگ اسے کچا ہی استعمال کرتے ہیں۔

توتیے کا کشتہ خون کو صاف کرتا۔ آتشک۔ سوزاک۔ بواسیر۔ بھگندر اور دیگر خراب قسم کے زخموں کو ٹھیک کرتا ہے۔

کشتہ توتیا بے نظیر

جو ایک ہی آنچ میں گیرو جیسا سرخ تیار ہوتا ہے۔

اجزائے ترکیب:

توتیا کی دو سالم ڈلیاں ایک ایک تولہ کی، پوست ریٹھا ایک پاؤ بھر۔ کوزہ گلی جس میں آدھ سیر چیز آسکتی ہو ایک عدد، روئی ملی ہوئی مٹی حسب ضرورت اپلہ۔ صحرائی ۵ سیر۔

ترکیب تیاری:

ریٹھے کا پوست اتارلیں اور اس پوست کا وزن کریں یہ پوست پاؤ بھر چاہیے۔ اسے ہاون دستے میں خوب باریک پیسیں حتیٰ کہ بالکل میدے جیسا ملائم ہو جائے پھر اسے تھوڑا تھوڑا پانی ملا کر آٹے کی طرح گوندھتے جائیں یہ خیال رہے کہ یہ آٹا کافی سخت رہے۔ زیادہ پانی ملا کر نرم نہ بنالیں۔ اس کے بعد ریٹھے کے گوندھے ہوئے آٹے کا ایک گولہ سا بنالیں اس کے درمیان میں توتیے کی دونوں ڈلیاں ایک دوسری سے ذرا فاصلے پر رکھ کر پھر گولہ اسی طرح سے بنائیں۔ واضح رہے کہ توتیے کی ڈلیاں بالکل سبز یا گہرے نیلے رنگ کی ہونی چاہئیں بعض دوکانداروں کے ہاں سے جوتوتیا ملتا ہے۔ اس میں سے کچھ حصہ سفید ہو گیا ہوتا ہے۔ توتیے میں اس قسم کی تبدیلی ہوا میں رکھا رہنے سے ہو جاتی ہے۔ پس اس قسم کا سفیدی مائل توتیا نہ لینا چاہیے۔ جب توتیے کی ڈلیاں ریٹھے کے سفوف کے گولے میں رکھی جائیں۔ تو اسے کوزہ گلی میں گل حکمت کر کے کسی محفوظ الہوا جگہ میں پانچ سیر اپلہ صحرائی کی آگ دیں۔ آگ ٹھنڈی ہونے پر کوزے کو کھول کر ریٹھے کے سفوف کا گولہ جلا ہوا نکالیں اسے توڑ کر توتیے کی دونوں ڈلیاں نکال لیں جو گیرو جیسی سرخ ہو گئی ہوں گی۔

پہچان:

اگر توتیے کی دونوں ڈلیاں گیرو جیسی سرخ ہو گئی ہوں اور ان کا کوئی حصہ کسی اور رنگ کا نہ ہو تو سمجھ لو کہ کشتہ ٹھیک تیار ہو گیا ہے۔ ورنہ صرف سرخ رنگ کا حصہ تیار سمجھو اور دوسرے حصے کو پھینک دو۔ یہ پہچان صرف مبتدیوں کی تسلی کے لیے لکھ دی گئی ہے۔ ورنہ حقیقت یہ ہے۔ کہ یہ کشتہ کبھی کچا نہیں نکلتا ہمیشہ ٹھیک تیار ہوتا ہے۔

افعال و خواص:

توتیے کا یہ ایک مشہور و معروف کشتہ ہے جسے بہت سے وئید حکیم تیار کرتے ہیں۔ اور کشتہ جات کی بہت سی کتابوں میں اس کا ذکر پایا جاتا ہے۔ اس کی تعریف میں لکھا

ہے۔ کہ اس کی ایک خوراک استعمال کرنے سے بارہ گھنٹے کے اندر اندر آتشک کے زخم ٹھیک ہو جاتے ہیں۔ مگر ہم نے دو تین آدمیوں پر اس کا استعمال کیا ہے۔ بارہ گھنٹے کے اندر آتشک کے زخم نہیں سوکھے البتہ بعد تنقیہ استعمال کرانے سے آتشک کے لیے مفید ثابت ہوتا ہے۔ بشرطیکہ ہفتہ دو ہفتہ تک لگاتار استعمال کرایا جائے سوزاک کے آخری درجہ میں جب سوزاک کا زہریلا مادہ قریب قریب آتشک کے زہریلے مادے جیسا ہو جاتا ہے۔ اس کا استعمال نہایت مفید ثابت ہوا ہے۔

طریقہ استعمال:

ایک رتی بھر یہ کشتہ مریض آتشک کو مکھن میں رکھ کر صبح کے وقت کھلائیں پیاس لگے تو گرم کیا ہوا گھی پلائیں۔ بارہ گھنٹے تک پانی نہ پینے دیں۔ آتشک کے تمام زخم خشک ہو جائیں گے کئی رسالوں اور کتابوں میں اس کے استعمال کا یہی طریقہ لکھا ہے۔ مگر ہم نے اسے درست نہیں پایا۔ اگر کسی صاحب کے تجربے میں اس طریقہ سے یہ کشتہ استعمال کرانے پر بارہ گھنٹے میں آتشک کے زخم خشک ہو جائیں۔ تو وہ براہ مہربانی ہمیں ضرور اطلاع بخشیں۔ ہمارا طریقہ استعمال یہ ہے۔ کہ نصف رتی بھر یہ کشتہ صبح و شام مکھن میں مریض آتشک کو دو ہفتہ تک استعمال کراتے ہیں۔ جس سے مرض رفع دفع ہو جاتا ہے۔ پرانے سوزاک کے لیے بھی اسی طریقے سے استعمال کرایا جاتا ہے اور مفید ثابت ہوتا ہے۔

(۵) جست

جست ایک ہلکی سی آنچ پر پگھل جانے والی کمزور سی دھات ہے۔ جس کی اکثر سرمہ لگانے والی سلائیاں تیار ہوتی ہیں۔

جست ہر چھوٹے بڑے شہر میں پنساریوں اور عطاروں کی دوکانوں سے دستیاب ہوسکتا ہے۔ کشتوں کے لیے ہمیشہ جست شیریں یا میٹھا جست کہہ کر خریدنا چاہئے۔

جست کا کشتہ امراض منی اور امراض چشم کے لیے مفید ہوتا ہے۔

کشتہ بنانے سے پہلے جست مصفّٰی کرنے کی ترکیب

جست کو حسب ترکیب شدھ کر لینا چاہیئے۔ ورنہ اس کا کشتہ ضرر سے خالی نہیں۔ جست کو کسی مضبوط کٹھالی میں رکھ کر پگھلائیں۔ اور ترپھلے کے جوشاندہ میں بجھاؤ دیے جائیں۔ حتیٰ کہ پورے اکیس بجھاؤ آ جائیں۔ پھر روغن کنجد (میٹھا تیل) میں اکیس بجھاؤ دیں۔ ترپھلہ کا جوشاندہ اور روغن کنجد اتنی مقدار میں ہونے چاہئیں کہ جن میں پگھلا ہوا جست بہت اچھی طرح سے غوطہ کھا سکے ہر تین بجھاؤ کے بعد جوشاندہ یا روغن کو گرا دینا چاہیئے اور اس کی بجائے تازہ ڈال لینا چاہیئے۔ ترپھلے کا جوشاندہ اس طرح سے تیار کریں کہ ہرڑ زرد بھیڑہ اور آملہ تینوں کا چھلکا ہموزن مقدار میں لے کر ذرذرا ساکوٹ کر آپس میں ملا لیں۔ اس کا وزن کریں جتنا وزن ہو اس سے سولہ گنے پانی میں رات بھر کسی مٹی کے برتن میں بھگو رکھیں۔ صبح قلع دار دیگچی یا مٹی کے برتن میں جوش دیں۔ چوتھائی پانی رہنے پر مل کر چھان لیں۔ یہی جوشاندہ ترپھلہ ہے۔ جس مٹی کے برتن میں جست کو بجھاؤ دینے کے لیے ترپھلے کا جوشاندہ یا روغن کنجد ڈالیں اس کے اوپر ایک ایسا مٹی کا پیالہ رکھ لیں جس میں ایک چھوٹا سا سوراخ ہو اس سوراخ میں سے پگھلا ہوا جست ڈالا کریں۔ کیونکہ بعض دفعہ ترپھلہ کے جوشاندہ یا روغن کنجد میں گرتے ہی پگھلا ہوا جست اچھل کر باہر آ جاتا ہے۔ اس سے منہ ہاتھ جلنے کا اندیشہ رہتا ہے۔ مگر برتن کے منہ پر پیالہ رکھ کر اور پھر اس پیالہ کے سوراخ میں پگھلا ہوا جست گرانے سے یہ اندیشہ باقی نہیں رہتا۔

جست کا نہایت اعلیٰ کشتہ

جو بغیر آگ کے بالکل دودھ جیسا سفید تیار ہوتا ہے۔

اجزائے ترکیب:

شدھ کیا ہوا جست ۲ تولہ۔ لیموں کاغذی ۱۴ عدد۔ چینی کی پلیٹ ایک عدد۔ کانچ کی سلاخ ایک عدد۔

ترکیب تیاری:

صاف جست کا بالکل باریک ریتی سے برادہ کرائیں اس برادہ کو چینی کی پلیٹ یا کسی چوڑے پیندے کے پیالے میں بچھائیں۔ اس پر ایک لیموں صبح کے وقت نچوڑ دیں۔ اور دھوپ میں رکھ دیں۔ پھر ایک لیموں بعد دو پہر دو تین بجے کے قریب نچوڑ دیں اور دھوپ میں رکھا رہنے دیں اسی طرح سے روزانہ دو لیموں سات روز تک نچوڑیں۔ تمام جست پھول کر سفید براق ہو جائے گا۔

افعال و خواص:

امراض چشم اور امراض منی کے لیے مفید ہے۔ امراض منی کو دور کرنے کے لیے دوسری دواؤں کے ساتھ شامل کیا جا سکتا ہے۔ آنکھ کی بیماریوں میں سرموں میں ڈالا جاتا ہے منی پیدا کرتا ہے۔ اور اسے گاڑھا کرتا ہے۔ آنکھوں میں ڈالنے سے دھند جالا کو کاٹتا ہے۔ بصارت کو صاف اور آنکھوں کو روشن کرتا ہے۔ بہت قابل قدر چیز ہے۔

ترکیب استعمال:

مکھن میں ایک دورتی تک بوقت صبح کھائیں اور رات کو سوتے وقت سلائی سے آنکھوں میں ڈالیں منی کو طاقت دینے والی دواؤں میں شامل کریں۔ یا آنکھوں میں ڈالنے والے سرموں میں شامل کریں۔

(٦) چاندی

چاندی ایک مشہور و معروف دھات ہے۔ امیر لوگ اس کے برتن تیار کرواتے ہیں اور غریب زیور۔

چاندی ورقوں کی صورت میں بھی استعمال ہوتی ہے۔ آملہ یا سیب کے مربہ کے ساتھ اس کا ورق استعمال کرنا دماغ کی تقویت دل کی تفریح اور جسم کے لیے طاقت بخش ہے۔

چاندی کا کشتہ چاندی کے ورقوں سے زیادہ طاقتور ہوتا ہے۔ چاندی کے کشتے کا یہ ایک خاص وصف ہے۔ کہ جسم کی بڑھی ہوئی سردی یا گرمی کر دور کر کے مزاج کو اعتدال پر لاتا ہے۔ لاغر اس کے استعمال سے مضبوط اور پھولے ہوئے جسم اعتدال پر آ جاتے ہیں۔

چاندی کا کشتہ دل و دماغ اور معدہ و جگر کو طاقت بخشتا ہے۔ باہ کے ضعف کو دور کرتا ہے۔ تازہ منی پیدا کرتا ہے۔ پتلی منی کو گاڑھا کرتا ہے۔ پیشاب کے ساتھ دھات آنے کو فائدہ کرتا ہے۔ کشتہ کرنے سے پہلے چاندی کو صاف کر لینا ضروری ہے۔ صاف کرنے کا طریقہ درج ذیل کیا جاتا ہے۔

چاندی کو مصفّٰی کرنے کا طریقہ:

چاندی کا اس قدر باریک پترا بنائیں کہ اس میں سے سوئی نہایت آسانی سے گزر سکے پھر اسے آگ میں تپا تپا کر سات مرتبہ لیموں کاغذی کے رس میں بجھائیں۔ لیموں کا رس نہ مل سکے تو املی کے ذلال میں بجھائیں۔ املی کا زلال اس طرح سے تیار کریں کہ ایک چھٹانک املی لے کر اسے پاؤ بھر پانی میں کسی چینی کے برتن میں رات بھر بھگو رکھیں صبح پانی نتھار لیں۔ صرف صاف پانی آنا چاہیے۔ املی کی پھلی کا کوئی حصہ اس میں نہ آئے۔ بس یہی املی کا زلال ہے۔

چاندی کا کشتہ کرنے کا نہایت اعلیٰ طریقہ

جس سے ایک ہی دن میں کشتہ تیار ہو جاتا ہے۔

اجزائے ترکیب:

صاف کی ہوئی چاندی کا برادہ ایک تولہ۔ تپتی بوٹی کا سرخ پانی ۳ تولہ۔ اپلہ صحرائی ۶ سیر۔ کوزہ گلی بمعہ سر پوش (چھوٹا سا کافی ہے) ایک عدد۔ روئی ملی ہوئی مٹی حسب ضرورت۔

تپتی بوٹی کا سرخ پانی:

پتی بوٹی ایک مشہور و معروف بوٹی ہے جو تمام سرسبز جگہوں میں ندی نالوں کے کنارے اور باغات میں عام ملتی ہے۔ اسے پتتی (تین پتی) کہا جاتا ہے۔ یہ زمین پر بچھی ہوئی ہوتی ہے۔ اس کا پھول زرد رنگ کا ہوتا ہے۔ پتوں کا ذائقہ ترش (کھٹا) ہوتا ہے اس لیے اسے ترشک بھی کہتے ہیں۔ بعض جگہ کھٹی بوٹی بھی کہتے ہیں اس کی چٹنی وغیرہ بھی بناتے ہیں یہ ایک مشہور چیز ہے۔ آپ کو پتہ نہ چلے تو کسی سے دریافت فرمائیں۔ اس بوٹی کو خوب کوٹ کر اس کا پانی نچوڑ لیں۔ اس میں پانی بہت ہوتا ہے۔ یہ پانی کسی شیشے کی سفید بوتل میں ڈال کر رکھیں۔ ایک دو دن میں گادی نیچے بیٹھ جائے گی اور سرخ رنگ کا پانی اوپر آ جائے گا۔ بس سرخ رنگ کا پانی مطلوب ہے اسے نتھار کر کسی بوتل میں رکھ لیں۔

نوٹ:

اس بوٹی میں یہ خاصیت ہے کہ تمام دھاتوں کو کشتہ کر دیتی ہے۔ اس کا پانی کسی دھات کے برتن میں ڈال کر رکھیں ورنہ اس دھات کا کچھ حصہ بھی اس پانی میں گھل جائے گا۔ جس سے چاندی کے کشتے کی تاثیر میں ضرور فرق آ جائے گا۔ نیز کشتے کی رنگت خراب ہو جائے گی۔

ترکیب تیاری:

چاندی کا باریک برادہ (پترے کو قینچی سے ذرا ذرا کاٹ لیں) کھرل میں ڈالیں اور تھوڑا تھوڑا پتی بوٹی کا سرخ پانی ڈال کر کھرل کرتے جائیں کھرل خوب زور دار ہاتھوں سے ہونا چاہئے۔ پانی اتنا ہی ڈالیں جتنے سے چاندی کے برادے کی پتلی لئی بنی رہے۔ زیادہ پانی ڈالنے سے اچھی طرح کھرل نہ ہو سکے گا۔ کھرل اتنا ہی ہونا چاہئے کہ چاندی کی چمک بالکل مٹ جائے۔ جب ٹکیاں بنانے کے قابل ہو جائے۔ تو چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنا کر دھوپ میں خشک کر لیں اور کوزہ گلی میں گل حکمت کر کے کسی محفوظ الہوا

جگہ میں چھ سیر اپلوں کی آگ دیں سرد ہونے پر نکال لیں۔ سفید رنگ کا کشتہ نکلے گا جسے دیکھ کر طبیعت خوش ہو جائے گی۔ دو گھنٹے تک روح کیوڑہ میں کھرل کر کے محفوظ رکھیں۔

پہچان:

نہایت عمدہ چھوٹا سا کھرل چینی یا شیشے کا لیں۔ اسے خوب اچھی طرح سے صاف کر لیں۔ پھر ایک عدد لونگ لے کر اس میں خوب باریک پیسیں۔ اس کے بعد دو رتی کشتہ چاندی بھی اس میں ڈال دیں اور چند منٹ تک پیستے رہیں اگر سیاہ رنگ ہو جائے تو چاندی کا کشتہ ٹھیک تیار ہو گیا ہے۔ ورنہ کوئی نقص رہ گیا۔ یا تو آپ سے آگ ٹھیک نہیں آئی یا پسائی اچھی طرح نہیں ہوئی۔ اس کشتے کو لے کر دوبارہ اسی طرح اسی بوٹی کے پانی میں کھرل کر کے چار سیر کی آگ دیں۔ کشتہ ٹھیک تیار ہو جائے گا۔

افعال وفوائد:

چاندی کا یہ ایک نہایت قابل تعریف کشتہ ہے۔ معدے کو طاقت دے کر بھوک میں اضافہ کرتا ہے۔ دل۔ دماغ۔ جگر کو طاقت پہنچاتا ہے۔ بے اعتدالیوں سے کھوئی ہوئی طاقتوں کا بدل پیدا کرتا ہے۔ تازہ منی کثیر مقدار میں پیدا کرتا اور پتلی منی کو گاڑھا کرتا ہے۔

ترکیب استعمال:

چار چاول سے ایک رتی تک یہ کشتہ صبح کے وقت مکھن میں رکھ کر استعمال کیا جاتا ہے۔

(۷) حجر الیہود

حجر الیہود ایک نہایت ہی سستی قسم کا پتھر ہوتا ہے۔ اسے سنگ یہود اور پتھر بیر بھی کہتے ہیں۔ تقریباً ہر چھوٹے بڑے شہر میں مل جاتا ہے۔ اسے پنساریوں یا عطاروں کی دوکانوں سے لینا چاہئے۔

سنگ یہود کا کشتہ گردہ مثانہ کی پتھری کے لیے مخصوص ہے۔ پتھر اور دیگر کنکریاں اس کے استعمال سے خارج ہو جاتی ہیں اور دائمی استعمال سے آئندہ کے لیے ان کی پیدائش بند ہو جاتی ہے۔

سنگ یہود کا کشتہ نہایت ہی بے ضرر چیز ہے۔

یونانی حکیموں کی ایک کثیر تعداد اسے کشتہ بنائے بغیر یونہی باریک پیس کر استعمال کرواتی ہے۔ تو بھی یہ فائدہ کرتا ہے۔ اور کسی قسم کا نقصان بھی اس سے پیدا ہوتے نہیں دیکھا گیا۔

سنگ یہود کا نہایت اعلیٰ کشتہ

جو ایک آنچ میں تیار ہو جاتا ہے اور فوائد میں نہایت اکسیری ہے۔
درج ذیل ہے۔

اجزائے ترکیب:

حجر الیہود ۲ تولہ۔ مولی کا پانی ۲۰ تولہ۔ اپلہ صحرائی ۸ سیر۔ کوزہ گلی بمعہ سر پوش (چھوٹا سا کافی ہے) روئی ملی ہوئی چکنی مٹی حسب ضرورت۔

مولی کا پانی:

تازہ مولیاں لے کر کوٹ لیں۔ اور کپڑے میں ڈال کر نچوڑ لیں۔ مولی کا پانی نکل آئے گا۔

ترکیب تیاری:

حجر الیہود کو ہاون دستہ میں کوٹیں جب باریک ہو جائے تو کھرل میں ڈال لیں۔ مولی کا رس تھوڑا تھوڑا ڈال کر خوب زور دار ہاتھوں سے کھرل کرتے جائیں۔ پسائی جتنی زیادہ ہو گی اتنا ہی مفید کشتہ تیار ہو گا۔ جب ایک دو دن میں خوب زور دار ہاتھوں سے کھرل کرنے سے مولی کا پانی ختم ہو چکے تو چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنا کر خشک کر لیں اور کوزہ

گلی میں گل حکمت کر کے کسی محفوظ الھوا جگہ میں آٹھ سیر اپلہ صحرائی کی آگ دیں۔ آگ ٹھنڈی ہونے پر کشتہ نکال لیں۔ بس یہ کشتہ بالکل ٹھیک اور درست تیار ہو گیا ہے۔

پہچان:

یہ کشتہ بالکل ٹھیک اور درست تیار ہو گیا ہے اس کے لیے کسی پہچان کی ضرورت نہیں ہے۔ اس ترکیب سے یہ کشتہ کبھی ناقص تیار نہیں ہوتا۔ بلا تامل استعمال کرائیے۔

افعال و خواص:

گردہ اور مثانہ کی ریگ اور پتھری کے لیے بہت مفید ہے۔ ریگ کو پیشاب کے راستے سے نکال دیتا ہے۔ پتھری کی چھوٹی چھوٹی کنکریاں ہوں تو وہ بھی ٹوٹ کر پیشاب کے ساتھ بہ جاتی ہیں۔ کافی دیر تک استعمال کرتے رہنے سے پتھری اور ریگ پیدا ہونی بند ہو جاتی ہے۔ پتھری بڑی ہو تو اس کا علاج اپریشن ہے۔ ازحد بڑھی ہوئی شکایت میں اس کشتے سے کچھ نہیں بنتا۔

ترکیب استعمال:

گوکھرو ۵ ماشہ۔ حب القلت ۵ ماشہ۔ تخم خربوزہ ۵ ماشہ کو پاؤ بھر پانی میں سردائی کی طرح رگڑیں اور اس میں چار تولہ شربت بزوری معتدل، دورتی حجر الیہود منہ میں ڈال کر اوپر سے یہ سردائی پیئیں۔ صبح و شام دونوں وقت۔ تکلیف وغیرہ میں پہلے ہی روز کمی ہو جاتی ہے۔

(۸) خبث الحدید

خبث الحدید لوہے کی میل کو کہتے ہیں۔ اس کا دوسرا نام منڈور یا منور بھی ہے۔

خبث الحدید بازاروں میں پنساریوں یا عطاروں کی دوکانوں سے دستیاب نہیں ہوتا۔ اس کی تلاش کے لیے اجڑی ہوئی بستیوں کی زمین ڈھونڈیئے۔ یعنی وہ اونچے اونچے ٹیلے جس جگہ پر پرانے زمانے میں کوئی گاؤں آباد ہو مگر اب اجڑ چکا ہو اس جگہ کو تھیڑ اور کھنڈر بھی کہتے ہیں برسات کے موسم میں بارش ہو چکنے کے بعد تھیڑ کے ٹیلوں پر

تلاش کرنے سے خبث الحدید کے بہت سے ڈلے مل سکتے ہیں۔

خبث الحدید ضرورت سے زیادہ پکی ہوئی اینٹ کی طرح سیاہ رنگ کا سخت ڈلا سا ہوتا ہے۔ جس کی شکل وصورت عام طور پر بے ڈول سی ہوتی ہے۔ اس کی شکل کچھ کچھ پتھر کے کوئلوں سے بھی ملتی جلتی ہے۔ اس میں چھوٹے چھوٹے سوراخ سے ہوتے ہیں۔

اعلیٰ درجے کا منڈور وہ ہے۔ جو وزن میں بھی بھاری ہو اور جس میں سوراخ قطعی نہ ہوں یا بہت کم ہوں۔ منڈور جتنا زیادہ پرانا ہو۔ اتنا ہی اچھا سمجھا جاتا ہے۔ کم از کم ۴ سال کا پرانا ضرور ہونا چاہیے۔ ہم ایک دفعہ ایک شہر کے کھنڈرات سے منور لائے تھے۔ جو کم از کم ایک ہزار سال کا پرانا تھا۔ اس کا کشتہ بہت ہی پر تاثیر ثابت ہوا تھا۔

خبث الحدید کے فوائد کشتہ فولاد کے فوائد سے ملتے جلتے ہیں۔ یہ خاص طور پر جگر کی کمزوری کو دور کرتا ہے۔ یرقان کے لیے اکسیری چیز ہے۔ بدن میں نیا خون اور نئی طاقت پیدا کرنے کے لیے مانی ہوئی چیز ہے۔ چہرے پر سرخی کی لہر لاتا ہے۔ سرعت انزال کے لیے بہت مفید ہے معدے کی کمزوری کو دور کرتا ہے۔

خبث الحدید کو صاف کرنے کی ترکیب

خبث الحدید کو لوہے کے ہتھوڑے سے کوٹ کر باریک کرلیں۔ یہ بہت سخت ہوتا ہے۔ اور بڑی مشکل سے باریک ہوتا ہے۔ جب ریزہ ریزہ ہو جائے تو کسی صاف برتن میں ڈال کر پانی سے مل مل کر دھونا شروع کیجیے۔ تھوڑی دیر بعد پہلا پانی گرا دیجیے اور تازہ ڈال لیجیے۔ اسی طرح سے اس وقت تک دھوتے رہئے۔ جب تک خبث الحدید کے ریزے صاف ہو کر چمکنے شروع نہ ہو جائیں۔ جب ان کی سطح تیل سے بھیگے ہوئے لوہے کی طرح چمکنے لگے تو دھونا بند کردیں۔

خبث الحدید کا نہایت بے نظیر کشتہ

جو ضعف معدہ وجگر کا شرطیہ علاج ہے۔

اجزائے نسخہ:

صاف کیا ہوا خبث الحدید ۵ تولہ۔ دہی ترش دو سیر۔ سرکہ جامن ایک بوتل۔ لعاب

گھی کوار ایک بوتل۔ اپلے صحرائی دو من ۳۰ سیر۔ کوزہ گلی ایک یا دو عدد۔ روئی ملی ہوئی مٹی حسب ضرورت۔

خبث الحدیث صاف کیا ہوا۔ ہاون دستہ میں ڈال کر خوب باریک پیس لیں جتنا باریک ہو سکے۔ اتنا ہی اچھا ہے۔ بہتر ہے کہ خوب محنت سے کوٹ کوٹ کر پارچہ بیز کرتے جائیں حتیٰ کہ میدے کی طرح ملائم ہو جائے۔

سرکہ جامن:

اکثر عطاروں کو میں نے دیکھا ہے کہ وہ ایک کڑا ہے میں لہسن اور تیزاب وغیرہ سے ایک سرکہ تیار کر لیتے ہیں۔ اور پھر سرکہ انگوری درجہ اوّل۔ سرکہ انگوری درجہ دوم۔ سرکہ جامن درجہ اوّل۔ درجہ دوئم۔ سرکہ گنا وغیرہ وغیرہ سب قسم اور سب درجوں کے سرکوں کی بوتلیں اسی ایک کڑاہے میں سے بھری جاتی ہیں۔ صرف بوتل اور چٹ کا فرق ہوتی ہے۔ اس لیے ضروری ہے کہ کسی تسلی بخش جگہ سے جامن کا سرکہ خریدیں۔ ورنہ یہ کشتہ جست خاطر خواہ تیار نہ ہو سکے گا اگر موسم ہو تو جامن خرید کر ان کا تازہ رس نچوڑ لیں وہ سرکہ سے بھی بہتر کام دے گا۔

ترکیب تیاری:

خبث الحدید کو کسی چینی کے طباق میں یا مٹی کی تھالی میں ڈال کر دھوپ والی جگہ پر رکھیں۔ آدھ سیر ترش دہی اس پر ڈال دیں۔ جب وہ دہی خشک ہونے کے قریب آئے تو آدھ سیر دہی اور ڈال دیں۔ دہی جتنا کھٹا ہو گا۔ اتنا ہی بہتر ہے۔ جب سارا دہی ختم ہو چکے تو چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنا کر دھوپ میں خشک کر لیں۔ اور کوزہ گلی میں گل حکمت کر کے پانچ سیر اپلہ کی کسی محفوظ الہوا جگہ میں آگ دیں۔ آگ سرد ہونے پر نکال کر کھرل میں ڈالیں اور تھوڑا تھوڑا لعاب گھیکوار ڈال کر خوب زور دار ہاتھوں سے کھرل کریں۔ حتیٰ کہ تہائی بوتل لعاب گھیکوار ختم ہو جائے۔ اب ٹکیاں بنا کر خشک کر کے کوزہ میں بند کریں۔ اور پندرہ سیر اپلہ صحرائی کی آگ دیں۔ اس طرح گھیکوار کے لعاب میں پندرہ

پندرہ سیر کی دو آنچیں اور دیں۔ پھر سرکہ جامن ایک بوتل میں کھرل کر کے اسی طرح تین آنچیں دیں یعنی ایک دفعہ تہائی بوتل سرکہ جامن میں کھرل کریں اور پندرہ سیر اپلوں کی آگ دیں۔ بس سات آنچوں میں یہ کشتہ خبث الحدید تیار ہے جو اپنے افعال وخواص میں حیرت انگیز ہے۔

افعال و خواص:

خبث الحدید ایک کامل کشتہ ہے۔ جو نہایت ہی حیرت انگیز فوائد رکھتا ہے۔ جگر کی کمزوری اور معدے کی خرابی کو دور کر کے حیرت انگیز فوائد رکھتا ہے۔ جگر کی کمزوری اور معدے کی خرابی کو دور کر کے غذا کو ہضم کر کے جزو بدن بنا تا ہے۔ اور رنگین خون کثیر مقدار میں پیدا کرتا ہے یرقان۔ سوء القنیہ وغیرہ اس کے استعمال سے قطعی دور ہو جاتے ہیں۔ چہرے پر سرخی کی لہر اور بدن میں قوت پیدا کرتا ہے۔ سرعت انزال کو دور کرتا ہے منی کو گاڑھا کرتا ہے۔ باہ کو بھی طاقت دیتا ہے۔ غرضیکہ نہایت ہی عجیب کشتہ ہے۔

ترکیب استعمال:

ایک رتی سے دو تین رتی تک صبح کے وقت مکھن میں رکھ کر کھائیں۔

غذا:

دودھ گھی زیادہ استعمال کریں۔ کیونکہ یہ کشتہ قبض ضرور کرتا ہے۔ رات کو سوتے وقت دودھ میں گھی ملا کر پئیں تو قبض نہ ہو گی۔

(۹) سرمہ

سرمہ دو قسم کا ہوتا ہے۔ سیاہ اور سفید۔

سیاہ زیادہ تر آنکھوں میں ڈالنے کے کام آتا ہے۔ اور سفید زیادہ تر کشتوں وغیرہ کی شکل میں کھانے کے کام آتا ہے۔ خوردنی طور پر سیاہ بھی استعمال ہوتا ہے مگر کم۔ آنکھوں میں سفید بھی ڈال جاتا ہے۔ مگر تھوڑا۔

سرمہ قابض ہوتا ہے۔ اندرونی طور پر اس کا استعمال سیلان خون کو روکتا ہے۔ حیض کے خون، بواسیر کے خون، سل کے خون سب کو مفید ہے۔

کشتہ سرمہ سفید ہر قسم کے سیلان خون کے لئے مفید و مجرب ہے۔

اجزائے ترکیب:

سرمہ سفید دو تولہ۔ دہی ترش ۳۰ تولہ۔ اپلہ صحرائی ۷ سیر کوزہ گلی بمعہ سرپوش ایک عدد۔ روئی ملی ہوئی مٹی حسب ضرورت۔

نوٹ:

اس ترکیب میں سرمے کو صاف کرنے کی ضرورت نہیں۔

ترکیب تیاری:

سرمے کو کھرل میں ڈال کر باریک پیسیں پھر تھوڑا دہی ملا کر کھرل کرتے جائیں کم از کم سات آٹھ گھنٹے تک خوب زور دار ہاتھوں سے کھرل کریں۔ پھر چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنا کر خشک کریں۔ اور کوزہ گلی میں گل حکمت کر کے خشک ہونے پر کسی محفوظ الہوا جگہ میں سات سیر اپلہ صحرائی کی آگ دیں۔ آگ ٹھنڈی ہونے پر نکال لیں۔ بس سرمہ سفید کا لاجواب کشتہ تیار ہے۔

پہچان:

اس کشتے کے لئے کسی پہچان کی ضرورت نہیں۔ اس طریقے سے یہ کبھی غلط تیار نہیں ہوتا۔ جو کچھ تیار ہو گیا ہے۔ اسے استعمال کے قابل سمجھئے۔

افعال و خواص:

ہر قسم کے سیلان خون کو بند کرتا ہے خواہ بواسیر کا خون ہو۔ خواہ حیض کا۔ خواہ منہ کے راستے آتا ہو۔ خواہ پیشاب کے راستے۔

ترکیب استعمال:

دو رتی سے چار رتی تک یہ کشتہ دہی کے گھونٹ سے کھلائیں۔

(۱۰) سنکھیا

سنکھیا ایک مہلک زہر ہے جو کئی قسم کا ہوتا ہے۔ سفید۔ سیاہ۔ زرد۔ سرخ۔ سبز۔ نیلا۔ غرضیکہ رنگ کے اعتبار سے اس کی اتنی ہی قسمیں ہیں۔ جتنی کہ خود رنگ کی ہوتی ہیں۔

سنکھیے کی دو قسمیں بہت زیادہ مشہور ہیں۔ سفید اور سیاہ۔

سیاہ سنکھیا سفید سے زیادہ طاقتور اور زہریلا ہوتا ہے۔ سنکھیے کی جو قسم سب سے زیادہ استعمال ہوتی ہے۔ وہ سفید ہے جہاں صرف سنکھیا لکھا ہو وہاں سفید سنکھیا ہی مراد لی جاتی ہے۔

سنکھیا چوتھے درجے میں گرم اور خشک ہے۔ گرم مزاج نوجوانوں کو نیز موسم گرما میں اس کا استعمال نہ کرنا چاہئے سردی کے موسم میں بلغمی اور مرطوب مزاج بوڑھے استعمال کریں تو سنکھیا بہت مفید ثابت ہوتا ہے۔

سنکھیا جسم کے تمام اعضاء کو طاقت دیتا ہے۔ اس لیے جب صحت نہایت اچھی ہو سنکھیا مفید ثابت نہیں ہوتا۔

جب تمام جسم حد سے زیادہ کمزور ہو گیا ہو بدن میں خون باقی نہ رہ گیا ہو اس قدر کمزوری ہوگئی ہو۔ کہ بس ہڈیاں ہی ہڈیاں نظر آتی ہوں۔ ایسی حالت میں سنکھیا نہایت ہی مفید ثابت ہوا ہے۔

سنکھیا ایک چاول کا دسواں بیسواں حصہ بھی استعمال کیا جائے تو بھی اپنا اثر دکھاتا ہے۔ اس لیے اس کی خوراک ہمیشہ کم سے کم رکھنی چاہیے۔ ایک چاول سے زیادہ کبھی استعمال نہ کرنا چاہئے۔ اگر ایک چاول سے کوئی فائدہ نہ ہوگا۔ تو ایک رتی سے بھی کچھ نہیں ہو سکتا۔ اگر جسم کو سنکھیے کی ضرورت ہے۔ علامات ایسی ہیں جن میں سنکھیا دیا جا سکے۔ تو ایک چاول بھر کی خوراک بہت کافی ہے۔

سنکھیے کی ایک رتی سے لے کر دو چار رتی تک کی خوراک زہر قاتل ہے۔

سنکھیا نہار منہ کبھی استعمال نہ کرنا چاہیے دودھ مکھن یا بلائی کھا کر صبح استعمال کریں۔ یا دوپہر کا کھانا کھانے کے بعد کھائیں۔

سنکھیے کے دور ان استعمال میں دودھ گھی مکھن بالائی حسب ہضم ضرور کھانی چاہیے۔ سنکھیا غذا کو خوب ہضم کر کے جز و بدن بنا تا ہے۔ اور اس سے نیا خون پیدا کر کے چہرہ شنگرف کی طرح سرخ بنا دیتا ہے۔ لیکن اگر غذا اچھی نہ کھائی جائے تو جسم کی رطوبتوں کو خشک کر کے بجائے فائدہ کے نقصان پہنچاتا ہے۔

سنکھیا صاف کرنے کا طریقہ:

ایک تولہ سم الفار سفید کی ڈلی لے کر ایک لٹھے کے کپڑے کی پوٹلی میں باندھیں اور ۵ سیر دودھ خواہ گائے کا ہو یا بھینس کا کسی قلعی دار برتن میں ڈال کر ہلکی آگ پر رکھیں۔ برتن کے منہ پر کوئی سلاخ یا لکڑی وغیرہ رکھ کر اس کی مدد سے سنکھیے والی پوٹلی اس طرح سے لٹکائیں کہ دودھ میں ڈوبی تو رہے مگر برتن کے پلندے کو نہ لگنے پائے دودھ کو جوش دیتے رہیں۔ جب دودھ کم ہو کر نیچے ہو جائے تو پوٹلی بھی ذرا نیچے کو کر دیں۔ جب دودھ کا کھویہ بن جائے تو پوٹلی کو نکال لیں بس سنکھیا شدھ ہو گیا ہے۔ دودھ کا کھویہ زہریلا ہوتا ہے۔ اسے کسی گڑھے میں دبا دیں۔ تا کہ کوئی جانور کھا کر مر نہ جائے اس کھوئے کے پیڑے بھی بنائے جاسکتے ہیں۔ جو طاقت کے لیے اکسیری چیز ہیں۔ مگر ان کی خوراک صرف چند ماشوں سے شروع کرنی چاہئے اور دو چار ماشے سے زیادہ نہ کھانے چاہئیں۔ ورنہ بعض صورتوں میں نہایت خطرناک نتیجے نکلتے ہیں۔ اگر سنکھیا استعمال کرنے کا پورا پورا تجربہ نہ ہو تو بہتر یہی ہے کہ اس کھوئے کو زمین میں دفن کر دیا جائے۔ کھوئے کے لالچ میں آ کر غلطی سے کوئی جان نہ کھو بیٹھیں یہ خیال رہے۔

سنکھیے کا ایک نہایت ہی آسان کشتہ:

جو مقوی باہ ہونے کے علاوہ خون کی خرابی کی تمام بیماریوں میں مفید و مجرب ہے۔

اجزائے نسخہ:

سم الفار سفید صاف کیا ہوا ٦ ماشہ کی ایک ڈلی۔ مغز تخم بیدا نجیر (ارنڈ) دو تولہ۔ لوہے کا کڑچھا۔ ایک عدد۔ کوئلوں کی انگیٹھی ایک عدد۔

ترکیب تیاری:

مغز تخم بیدا نجیر کو خوب ہی باریک کوٹیں۔ کہ نہایت ملائم نغدی سی بن جائے اس نغدی کے درمیان سم الفار کی ڈلی لپیٹیں۔ اور کڑچھے میں رکھ دیں۔ انگیٹھی میں کوئلے سلگا کر خوب تیز آنچ کر دیں۔ اور کڑچھے کو جلتے ہوئے کوئلوں پر رکھیں۔ ارنڈ کے بیجوں کا تیل نکل کر جلنے لگے گا۔ بعض اوقات سنکھیے کا کچھ حصہ اگر غلطی سے جل کر اڑنے لگے۔ (سنکھیا آگ پر رکھنے سے اڑ جاتا ہے۔) تو وہ دھواں بن کر ہی اڑتا ہے۔ اس سے آنکھ کو نقصان پہنچنے کا اندیشہ ہے۔ چند منٹ تک دھواں نکلتا رہے گا۔ پھر کڑچھے میں آگ لگ جائے گی۔ جب آگ لگ جائے تو کڑچھا فوراً نیچے اتار کر رکھ دیں۔ اور اسے وہیں چھوڑ کر آپ ایک طرف ہو جائیں۔ چند ہی منٹوں کے اندر اندر ارنڈ کے بیجوں کا مغز جل جائے گا۔ اور آگ خود بخود بجھ جائے گی۔ جب آگ بجھ جائے تو کڑچھے کو ٹھنڈا ہونے دیں۔ ٹھنڈا ہونے پر سم الفار یعنی سنکھیے کی ڈلی نکال لیں اسے کم ازکم چار گھنٹے تک روح عشبہ میں کھرل کریں یا عرق عشبہ میں کھرل کر کے شیشی میں محفوظ رکھ لیں۔ بس سنکھیے کا ایک اچھا کشتہ تیار ہے۔

پہچان:

اس طریقے سے تیار کیا ہوا کشتہ (جس حد تک اسے کشتہ کہا جاسکتا ہے۔) ہمیشہ درست ہوتا ہے۔ اس لیے اس کے لیے کسی پہچان کی ضرورت نہیں ہے۔ موقعہ محل دیکھ کر بلا کھٹکے استعمال کرائیے کوئی نقصان نہ دے گا۔ لیکن اگر آپ سنکھیے کو استعمال کرنے یا کرانے کا تجربہ نہیں رکھتے تو اسے مت استعمال کرائیے۔ ناواقف بچہ تیز چاقو سے کھیلے گا۔ تو زخمی ہونے سے بچ نہ سکے گا۔

افعال و خواص:

سنکھیے کا یہ کشتہ نہایت ہی اعلیٰ درجے کا مفید و مجرب کشتہ ہے۔ خرابی خون کے تمام فساد کو چند ہی دنوں میں رفع کرتا ہے۔ پھوڑے پھنسیوں اور خراب زخموں کو اندرونی طور استعمال کرنے سے دور کر دیتا ہے۔ آتشک کے بقیہ مادہ کو جسم سے نکال دیتا ہے۔ دودھ گھی خوب ہضم کرتا ہے۔ تمام کمزوریوں کو دور کرتا ہے باہ کو تحریک دیتا ہے۔ اور نامردی کو دور کرتا ہے۔ پرانے گھنٹھیے کے لیے بھی مفید ثابت ہوا ہے۔ بوڑھوں اور بلغمی مزاج کے نوجوانوں کو موافق پڑتا ہے۔ طاقت کے لیے استعمال کرنا ہو تو موسم سرما میں کریں۔

ترکیب استعمال:

طاقت کے لیے ایک چاول کشتہ سنکھیا ایک چھٹانک بھر مکھن میں بوقت صبح اور خون صاف کرنے کے لیے انگور یا کشمش کے چند دانوں کے ساتھ استعمال کریں اور اوپر سے چھٹانک گرم کیا ہوا گھی پییں۔

نوٹ:

سنکھیے کے استعمال کے وقت یہ احتیاط نہایت ضروری ہے۔ کہ اسے بہت مدت تک مسلسل استعمال نہ کریں۔ ورنہ بعض اوقات نتائج خطرناک ہوں گے۔ سنکھیے کی نہایت تھوڑی مقدار بھی جسم میں جمع ہوتی رہتی ہے۔ اور جب زہریلی مقدار تک پہنچ جاتی ہے تو یکا یک ہلاک کر دیتی ہے۔ اس لیے ایک ہفتہ استعمال کرنے کے بعد دو دن کا ناغہ کر دینا چاہیے۔ اس طرح ہر ہفتہ کے بعد دو دن کا ناغہ کریں اس طرح سے زہر جسم میں جمع نہیں ہونے پاتا۔

(11) سنکھ

سنکھ ایک سمندری جانور کا خول ہے۔ کشتوں میں جو سنکھ استعمال ہوتا ہے۔ وہ اسی

سنکھ کی چھوٹی قسم ہے۔ جو مندروں اور شوالوں میں صبح و شام اکثر بجایا جاتا ہے۔ اور اسے ناقوس بھی کہتے ہیں۔

سنکھ کا کشتہ بہت بے ضرر چیز ہے۔ بچہ بوڑھا جوان۔ مرد۔ عورت۔ سب کو بلا کھٹکے استعمال کرایا جا سکتا ہے۔

سنکھ کا کشتہ ہر قسم کے بخاروں۔ طاعون۔ سنگ گردہ۔ مثانہ سانپ کے زہر باؤلے کتے کے زہر وغیرہ کے لیے بہت مفید ثابت ہوا ہے۔

سنکھ کا کشتہ پیشاب اور پسینہ کھول کر لانے کی تاثیر رکھتا ہے۔ اور جسم سے زہریلا مادہ پیشاب اور پسینہ کے راستے خارج کر دیتا ہے۔

سنکھ کو صاف کرنے کی ترکیب:

سنکھ کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کریں۔ اور کسی مٹی کے برتن میں ڈال کر سرکہ میں چوبیس ۲۴ گھنٹے تک بھگوئے رکھیں۔ پھر اسی مٹی کے برتن میں آگ پر رکھ کر جوش دیں۔ سرکہ کم ہو جائے تو اور ڈال دیں۔ جوش تین گھنٹے تک دینا چاہیے۔ سرکہ گنے کا کافی ہے۔ جوش دینے کے بعد ہانڈی سے نکال کر صاف پانی سے کئی بار دھو لیں۔ بس سنکھ صاف ہو گیا۔

سنکھ کا مشہور و معرف کشتہ

جو ہر قسم کے زہروں کو دور کرتا ہے۔ اور سنگ گردہ و مثانہ کے لیے مفید ہے۔

اجزائے ترکیب:

صاف کیا ہوا سنکھ ۵ تولہ۔ گوکھرو سبز ۴۰ تولہ۔ اپلہ صحرائی ۲۰ سیر۔ کوزہ گلی بمعہ سرپوش ایک عدد۔ روئی ملی ہوئی مٹی حسب ضرورت۔

گوکھرو سبز:

گوکھرو ایک مشہور و معروف بوٹی ہے۔ جو برسات میں مکئی۔ جوار وغیرہ کے

کھیتوں میں اور کنکریلی اور ریتلی زمین میں عام ہوتی ہے یہ زمین پر بچھی ہوئی ہوتی ہے۔ اس کے پتے چنے کے پتوں جیسے ہوتے ہیں۔ لیکن ذرا بڑے۔ اسے گول گول ڈوڈیاں سی لگتی ہیں۔ جن میں کئی کئی کانٹے لگے ہوئے ہوتے ہیں۔ اسے بھاکڑہ، بھونکھڑی اور خار خشک بھی کہتے ہیں۔ اس کی سبزی اور ساگ بھی بنتا ہے۔

ترکیب تیاری:

گوکھر و سبز کو صاف ہاون دستہ میں اتنا کوٹیں کہ مکھن جیسا ملائم نغدہ تیار ہو جائے۔ ڈنڈی نکال دیں۔ صرف آدھ سیر پتے کوٹ لیں اس طرح سے نغدہ تیار ہو جائے گا۔ اس نغدے میں صاف کیے ہوئے سنکھ کے ٹکڑے تھوڑے تھوڑے فاصلے پر رکھیں۔ اور پھر لپیٹ کر ایک گولہ سا بنائیں۔ اس کے بعد کوزہ گلی میں گل حکمت کر کے خشک ہو جانے پر کسی محفوظ الہوا جگہ میں بیس سیر اپلہ صحرائی کی آگ دیں آگ ٹھنڈی ہو جانے پر نکال کر دیکھیں اگر سنکھ کے ٹکڑے ذرا سخت ہوں تو اسی طرح سے ایک آگ اور دے لیں اور پھر کسی چینی کی پلیٹ میں ڈال کر گرد و غبار سے بچا کر کسی ہوادار جگہ میں رکھ دیں۔ چند روز میں بالائی کی طرح ملائم ہو کر شگفتہ ہو جائے گا۔ پس لاجواب کشتہ تیار ہے۔ کسی شیشی میں محفوظ رکھیے۔

پہچان:

سنکھ کے اس مشہور و معروف کشتے کے عمدہ تیار ہونے کی پہچان یہ ہے۔ کہ وہ روئی کے گالے کی طرح شگفتہ اور ملائم ہو جائے بعض طبیبوں کے پاس میں نے یہ کشتہ بنا ہوا دیکھا تو وہ ملائم اور شگفتہ نہیں تھا وہ گوکھر و میں ایک آگ دے لیتے ہیں۔ اور پھر اسے کھرل میں ڈال کر باریک پیس لیتے ہیں۔ مگر اس قسم کا کشتہ ناقص ہوتا ہے۔ وہ پورے طور پر جلدی ہضم نہیں ہو سکتا۔

ہم نے جو طریقہ لکھا ہے۔ اس سے یہ کشتہ بالائی کی طرح ملائم ہو جاتا ہے۔

افعال و خواص:

خون کو صاف کرتا ہے۔ اور تازہ خون پیدا کرتا ہے۔ ہڈی کو طاقت دیتا ہے۔ جسم

میں سے فاسد مادہ پسینہ کی راہ باہر نکالتا ہے۔ بخاروں کے لیے مفید ہے۔ اکثر زہروں کا تریاق ہے۔ باؤلے کتے کے کاٹے کے لیے مفید ہے۔ سانپ کے کاٹے کو بھی فائدہ کرتا ہے۔ گردہ ومثانہ کی پتھر نکالتا ہے۔

ترکیب استعمال:

گوکھرو ۵ ماشہ۔ حب القلت ۵ ماشہ۔ تخم خربوزہ ۵ ماشہ۔ ان تینوں چیزوں کو ایک پاؤ پانی میں گھوٹ کر چھان لیں۔ اور اس پانی میں ۴ تولہ شربت بزوری معتدل ملائیں ۴ رتی یہ کشتہ پھانک کر اوپر سے یہ سردائی پئیں۔ صبح وشام دونوں وقت سنگ گردہ مثانہ کے لیے نہایت مفید ہے۔ بخاروں وغیرہ میں تازہ پانی کے ہمراہ دو رتی سے ۳ رتی تک صبح وشام استعمال کرائیں۔ یا دوسری دواؤں میں ملا کر استعمال کرائیں۔

(۱۴) سنگ جراحت

سنگ جراحت ایک بہت ہی سستی قسم کا ملائم سا پتھر ہے۔ جس میں ہلکی سی چمک ہوتی ہے۔ اس کی سطح چکنی ہوتی ہے۔

سنگ جراحت ہر قسم کے سیلان خون۔ جریان۔ سیلان الرحم۔ سوزاک وقرحہ۔ سل کھانسی دمہ وغیرہ میں مفید ہے۔ بخار کی بعض قسموں میں اچھا اثر دکھاتا ہے۔ منی پیدا کرتا ہے اور باہ کو طاقت دیتا ہے سنگ جراحت نہایت ہی بے ضرر ہوتا ہے۔ بچہ۔ بوڑھا۔ جوان۔ مرد۔ عورت سب کو بلا کھٹکے دیا جا سکتا ہے۔

سنگ جراحت کو صاف کرنے کا طریقہ

سنگ جراحت کا کشتہ بنانے کے لیے اس کو صاف کرنے کی چنداں ضرورت نہیں ہے۔

اجزائے نسخہ:

سنگ جراحت ۵ تولہ۔ زلال انجبار ایک پاؤ۔ اپلہ صحرائی ۵ سیر۔ کوزہ گلی بمعہ سر

پوش ایک عدد۔ روئی ملی ہوئی مٹی حسب ضرورت۔

زلال انجبار:

بیخ انجبار۔ ایک چھٹانک بھر لے کر باریک کوٹ لیں۔ کسی کانچ یا چینی کے برتن میں رات بھر پانچ چھٹانک پانی میں بھگو رکھیں۔ صبح ایک دفعہ ابال کر پھر اس طرح سے رکھ دیں۔ دو تین گھنٹے بعد اوپر سے پانی نتھار لیں۔ یہی زلال انجبار ہے۔

ترکیب تیاری:

سنگ جراحت کو کھرل میں ڈال کر باریک کریں۔ اور تھوڑا تھوڑا زلال انجبار ڈالتے جائیں۔ اور کھرل کرتے جائیں جب ٹکیاں بنانے کے قابل ہو جائے تو چھوٹی چھوٹی بنا کر خشک کر لیں۔ اور کوزہ گلی میں گل حکمت کر کے کسی محفوظ الہوا جگہ میں پانچ سیر اپلہ صحرائی کی آگ دیں۔ آگ سرد ہونے پر نکال لیں۔ بس اب کشتہ تیار ہے۔

پہچان:

اس طریقہ سے سنگ جراحت کا کشتہ کبھی ناقص تیار نہیں ہوتا۔ اس لیے اس کے لیے کسی پہچان کی ضرورت نہیں۔ جو کچھ تیار ہو گیا ہے۔ اسے درست سمجھیں اور بلا کھٹکے استعمال میں لائیں۔

افعال و خواص:

حیض کا خون اور بواسیر کا خون روکنے کے لیے نہایت عجیب چیز ہے۔ قرحہ و سوزاک کے لیے بھی فائدہ مند ہے۔ جریان اور سیلان الرحم کی شکایت کے لیے بھی بہت سود مند ہے۔

ترکیب استعمال:

۴ رتی سے ایک ماشہ تک ہمراہ شربت انجبار ۴ تولہ میں پانی ایک پاؤ شامل کر کے استعمال کریں۔

(۱۴) سیپ

سیپ دو قسم کی ہوتی ہے۔ سچی اور جھوٹی۔ سچی سیپ وہ ہوتی ہے جس میں سے موتی نکلتے ہیں اور جھوٹی سیپ عام دریاؤں اور ندی نالوں میں بھی ملتی ہے۔ سچی سیپ بہت موٹی اور بھاری ہوتی ہے۔ لیکن جھوٹی سیپ بہت پتلی اور ہلکی ہوتی ہے۔ نیز گراں داموں میں فروخت ہوتی ہے۔

سیپ کا کشتہ نہایت ہی بے ضرر ہوتا ہے۔ نازک سے نازک بچوں کو دیا جا سکتا ہے۔

سچی سیپ کا کشتہ موتی کے کشتے کا بدل ہے۔ اس میں کشتہ موتی کے تمام اوصاف پائے جاتے ہیں۔ مگر ذرا کم مقدار میں۔ اس کا اثر موتی کے کشتے سے زیادہ دیر میں ہوتا ہے۔

سیپ کا کشتہ مفرح دل۔ مقوی دماغ۔ اور مقوی باہ ہوتا ہے۔ دمہ کھانسی کے لیے مفید ہوتا ہے۔ بخار میں بھی اچھا اثر کرتا ہے۔ اور موتی جھارا میں کشتہ موتی کی جگہ اس کا استعمال بہت مفید ثابت ہوا ہے۔ ہر ایک عضو کے جریان کو بند کرتا ہے۔

سچی سیپ کو صاف کرنے کا طریقہ

سچی سیپ کو تیز کوئلوں کی آگ میں رکھ دیں۔ چند منٹ بعد اٹھا کر کیوڑے کے عرق میں بجھائیں۔ اس کے اوپر کی طرف ایک سیاہ کھردری تہہ سی ہوتی ہے۔ وہ کچھ تو آگ میں رکھنے سے جل جاتی ہے۔ اور کچھ کیوڑے کے عرق میں بجھاؤ دینے سے اتر جاتی ہے۔ باقی سیپ صاف اور شفاف الگ ہو جائے گی۔ اگر صاف سیپ پر بھی کچھ حصہ سیاہی کا لگا رہ جائے تو اسے چاقو سے کھرچ دیں۔ بڑی آسانی سے اتر جائے گا۔

۱؎ سیپ کو صدف کے نام سے بھی پکارا جاتا ہے۔

سیپ کو کشتہ کرنے کی ترکیب

جس سے سیپ کا نہایت لاجواب کشتہ تیار ہوتا ہے۔

اجزائے ترکیب:

کچی سیپ صاف کی ہوئی ۵ تولہ سے ایک پاؤ تک۔ گائے کا دودھ آدھ سیر روزانہ۔ اپلے صحرائی ۱۵ سیر۔ کوزہ گلی بمعہ سرپوش ایک عدد۔ روئی ملی ہوئی مٹی حسب ضرورت۔

ترکیب تیاری:

کچی سیپ کو کوزہ گلی میں ڈالیں۔ اور اس میں آدھ سیر دودھ گائے بھی ڈال دیں۔ سرپوش سے ڈھانپ کر کسی علیحدہ جگہ میں رکھ دیں۔ دوسرے دن صبح پہلا دودھ نکال دیں۔ اور اس کی بجائے آدھ سیر تازہ دودھ ڈال دیں۔ تیسرے دن پھر دودھ تبدیل کریں چوتھے روز دودھ نکال کر سیپ کو کپڑے سے صاف کر لیں۔ اور دوسرے کوزہ گلی میں ڈال کر گل حکمت کر کے خشک کریں۔ اس کے بعد کسی محفوظ الہوا جگہ میں پندرہ سیر اپلہ صحرائی کی شام کے وقت آگ دیں۔ صبح آگ ٹھنڈی ہو جانے پر کوزہ نکال کر احتیاط سے سیپ کا کشتہ نکال لیں۔ بس سیپ کا نہایت عمدہ کشتہ تیار ہے۔

پہچان:

کھرل میں ڈالنے سے نہایت آسانی سے پس سکے۔ کوئی حصہ سخت نہ ہو۔ تو سمجھیں کہ سیپ کا کشتہ بالکل ٹھیک تیار ہو گیا ہے' اسے بلا تامل حسب موقعہ ومحل استعمال کریں۔

افعال و خواص:

کچی سیپ کا یہ نہایت عمدہ کشتہ ہے۔ جو دماغ کو طاقت دینے میں بہت مفید ثابت ہوا ہے۔ دل کی دھڑکن کو مٹاتا ہے۔ بخاروں میں خصوصاً موتی جھارا میں استعمال کرانے

سے بہت اچھا اثر رکھتا ہے۔ منی کو پیدا کرتا ہے۔ باہ کو طاقت دیتا ہے۔ بخاروں کے بعد کمزوری کو دور کرنے کے لیے بھی مفید ہے۔

ترکیب استعمال:

ایک سے چار رتی تک یہ کشتہ ہمراہ مکھن استعمال کرائیں۔ بخاروں میں ہمراہ تازہ پانی۔ عرق گلو۔ یا کسی دوسری دوا میں ملا کر دیں۔

(۱۴) سیسہ

سیسے کا دوسرا نام سکہ ہے۔ یہ نہایت ہلکی آگ میں پگھل جانے والی ایک معمولی دھات ہے۔ چھوٹے بچے اسے کوڑیوں میں بھرا کرتے ہیں۔

سیسہ کا اچھا کشتہ وہ سمجھا جاتا ہے، جو کافی محنت سے تیار ہو۔ کیونکہ یہ ایک ایسی دھات ہے۔ جس کا کشتہ اگر ناقص رہ جائے تو بہت نقصان دہ ثابت ہوتا ہے۔ یہاں ایک معمولی محنت سے بننے والے لیکن بالکل بے ضرر کشتہ سیسہ کی ترکیب لکھی جاتی ہے۔ جو صرف سوزاک کے لیے مفید ہے۔

سیسہ کا کشتہ سوزاک، جریان، سیلان الرحم۔ ذیابیطس وغیرہ کے لیے مفید ہے۔ خاص طور پر آنتوں کو طاقت دینے میں بے نظر سمجھا جاتا ہے۔ بعض خاص ترکیبوں سے تیار کیا ہوا مقوی باہ بھی ہوتا ہے۔

سیسہ کو صاف کرنے کی ترکیب:

دو چھٹانک سیسہ کو آگ پر رکھ کر پگھلائیں۔ اور مندرجہ ذیل چیزوں میں باری باری تین تین بجھاؤ دیں۔ کیلے کے تنے کو کوٹ کر نکالا ہوا پانی ۳۰ تولہ۔ لیموں کاغذی کا رس ۳۰ تولہ۔ انار کا رس ۳۰ تولہ۔ ترپھلا دس تولہ۔ تل کا تیل ۳۰ تولہ۔

ترپھلے کو کوٹ کر آدھ سیر پانی میں کسی قلعی دار برتن میں رات بھر بھگو رکھیں۔ صبح اس کے اوپر کا پانی نتھار لیں۔ مٹی کے برتن کے اوپر ایک ایسا سرپوش رکھ لینا چاہئے۔

جس میں ایک انگل کے برابر موٹا سوراخ نکال لیا گیا ہو۔ پگھلا ہوا سکہ اس سوراخ میں ڈالیں۔ تا کہ پانی میں پڑنے سے اچھل کر نقصان نہ پہنچا سکے۔ اس قسم کی احتیاط نہ کرنے سے بعض نا تجربہ کار لوگ اپنا منہ اور جسم جلا بیٹھتے ہیں۔

سیسے کا نہایت عمدہ کشتہ

جس سے سوزاک کو بہت فائدہ ہوتا ہے۔

اجزائے ترکیب:

سیسہ صاف کیا ہوا ۵ تولہ۔ شورہ قلمی ۲۰ تولہ۔ کیکر کی سبز لکڑی کا ڈنڈا گز بھر لمبا دو تین انچ موٹا۔ لوہے کی کڑاہی ایک عدد۔ کڑاہی کے نیچے جلانے کے لیے لکڑیاں حسب ضرورت۔

لوہے کی کڑاہی:

اس ترکیب سے سکے کا کشتہ بنانے میں اکثر دفعہ لوہے کی کڑاہی میں سوراخ ہو جایا کرتے ہیں۔ اس لیے قیمتی اور بھاری کڑاہی استعمال نہ کریں۔ کوئی معمولی سی کڑاہی لے کر کام چلالیں۔ جس میں سوراخ ہو جانے سے کوئی افسوس نہ ہو۔ ورنہ بعض دفعہ اتنی قیمت کا کشتہ تیار نہیں ہوتا۔ جتنی قیمت کی کڑاہی سوراخ ہو کر بیکار ہو جاتی ہے۔

ترکیب تیاری:

لوہے کی کڑاہی کو چولھے پر خوب جما کر رکھیں اس میں سکہ ڈال دیں اور نیچے آگ جلا دیں۔ آگ کافی تیز ہونی چاہیے۔ جب سکہ پگھل جائے تو شورہ قلمی کی ایک چٹکی اس پر ڈالیں۔ اور کیکر کے سبز ڈنڈے سے سکے کو گھوٹنا شروع کر دیں۔ شورہ جلتے وقت شعلے سے نکلیں گے۔ جب شعلے بند ہو جائیں۔ تو سمجھیں کہ شورہ جل چکا ہے۔ پھر پہلی چٹکی ڈالیں۔ اسی طرح سے چٹکی چٹکی قلمی شورہ ڈالتے جائیں۔ اور کیکر کے ڈنڈے سے گھوٹتے جائیں۔ چند منٹ میں ہی سکہ راکھ کی صورت اختیار کر لے گا۔ اور شورہ ختم

ہونے تک بالکل ہی راکھ بن جائے گا۔ بس تیار ہے۔ کم از کم ایک گھنٹہ تک چٹکی دینے اور گھوٹنے کا عمل جاری رہنا چاہئے۔ ورنہ ممکن ہے کہ سکے کا کچھ حصہ خام رہ جائے۔
اس کشتے کا رنگ عام طور پر سرخ ہوا کرتا ہے۔

نوٹ:
اس کشتے کے اندر شورہ موجود ہے۔ سوزاک کی ابتدائی حالت میں استعمال کرانا ہو تو شورہ نکالنے کی ضرورت نہیں۔ اسی طرح سے کشتہ سکہ شورہ آمیز کھلاتے رہیں۔ لیکن اگر سوزاک ابتدائی حالت سے گزر کر بہت ترقی کر چکا ہو۔ تو اکثر صورتوں میں شورہ مفید نہیں ہوا کرتا۔ ایسی صورت میں اس کشتہ میں سے شورہ نکال دینا چاہیے۔ بہر حال اس کشتہ میں شورہ نکالنے کی ترکیب درج کر دی جاتی ہے۔ اب یہ آپ کی مرضی پر منحصر ہے۔ کہ اس کشتے کو بمعہ شورے کے استعمال میں لائیں یا شورہ سے الگ کر کے برتیں۔

مندرجہ بالا کشتہ سکہ میں سے شورہ نکالنے کی ترکیب

چینی کا طباق۔ کانسی کی تھالی یا مرآدآبادی تھال لے کر اس میں یہ کشتہ سکہ جس میں شورہ ملا ہوا ہے ڈالیں۔ اور اس میں ایک سیر پانی ڈال دیں۔ تھال میں ہاتھ پھیر کر کشتے کو پانی میں اچھی طرح حل کر دیں۔ پھر چند منٹ تک پانی کو ساکن ہو جانے دیں۔ کشتہ سکہ تہ نشین ہو جائے گا اور شورہ پانی میں حل ہو جائے گا۔ اب پانی کو آہستہ آہستہ نتھار دیں نیچے کشتہ رہ جائے گا۔ دوسری دفعہ پھر آدھ سیر پانی ڈال کر اسی طرح سے نتھار لیں غرضیکہ اسی طرح سے چار پانچ بار کرنے سے سارا شورہ کشتے میں سے نکل جائے گا۔ جس کی پہچان یہ ہے۔ کہ کشتے کو ذرا ذرا زبان پر لگا کر دیکھیں، تو اس میں ذائقہ نہ ہو۔ اگر نمکین معلوم ہو تو سمجھ لو کہ ابھی اس میں شورہ موجود ہے ایسی صورت میں ایک دو دفعہ اور دھو کر پانی نتھار دیں۔ شورہ نکل جائے گا۔ اب اس کشتے کو دھوپ میں رکھ کر خشک کر لیں۔ اور باریک کپڑے میں سے چھان کر شیشی میں محفوظ رکھیں سکے کا خالص کشتہ تیار

ہے۔

افعال و خواص:

یہ کشتہ سوزاک کے لیے نہایت مفید ہے۔ یہ زخموں کو صاف بھی کرتا ہے۔ اور انہیں تندرست بھی کرتا ہے۔ پیشاب بھی کھول کرلاتا ہے۔اور زخموں کو بھر دیتا ہے۔

ترکیب استعمال:

اس کشتہ کی خوراک ایک سے دورتی تک ہے۔ (جبکہ خالص ہو) مگر جب اس میں شورہ ملا ہوا ہو۔تو اس کی خوراک چاررتی سے ایک ماشہ بلکہ ڈیڑھ ماشہ تک حسب طاقت دینی چاہئے۔

تخم خربوزہ۔ ۷ ماشہ۔ خار خشک ۷ ماشہ۔تخم خیارین ۷ ماشہ کو پاؤ بھر پانی میں خوب گھوٹ کر پاؤ بھر بکری کا دودھ ملا کرلسی بنائیں۔ اوراس میں چار تولہ سے لے کر چھ تولے تک شربت بزوری معتدل ملائیں۔ کشتہ سکہ کی ایک خوراک لے کر اوپر سے یہ لسی پئیں۔

(۱۵) شنگرف

شنگرف دو قسم کی ہوتی ہے۔ رومی اور کاٹھی۔ کشتہ بنانے کے لیے شنگرف رومی لینی چاہئے۔

شنگرف رومی ہر چھوٹے بڑے شہر میں پنساریوں اور دیسی دوائی فروخت کرنے والوں کے ہاں سے مل سکتی ہے۔

شنگرف پارے کا ہی ایک مرکب ہے۔ اس کے ایک تولہ میں سے نو دس ماشہ تک پارہ ہم نے خود نکالا ہے۔

شنگرف کا کشتہ از حد مقوی باہ ہوتا ہے۔ بادی اور بلغمی امراض کو دور کرتا ہے۔ گرم خشک ہوتا ہے۔اس لیے گرم مزاج نوجوانوں کے لیے مفید نہیں ہے۔

یوں تو سبھی کشتے جس بوٹی میں بنائے جاتے ہیں' اس کا اثر بہت حد تک قبول کرتے ہیں۔ لیکن شنگرف تو اس معاملے میں سب سے آگے ہے اس کے بعض کشتے دست آور ہوتے ہیں۔ اور بعض قابض۔ بعض ترکیبوں سے تیار کیا ہوا کشتہ بخار کو دور کرتا ہے۔ اور بعض سے تیار کیا ہوا اچھے بھلے آدمی کو بخار چڑھا دینے کی تاثیر رکھتا ہے۔

شنگرف کا وہ کشتہ جو معمولی محنت سے تیار کیا جائے۔ فوائد کے اعتبار سے بھی معمولی ہوتا ہے۔ عمدہ کشتہ وہی ہوتا ہے۔ جس کے بنانے کی ترکیب بھی نہایت عمدہ ہو۔ مگر اس کتاب میں جو صرف مبتدیوں کے لیے لکھی گئی ہے کسی طول طویل اور عمدہ ترکیب کا لکھنا قارئین نہ نومن تیل ہوگا۔ نہ رادھا ناچیگی'' کی مثال یاد کرا دینا ہے۔ یہاں صرف ایک آسان سی ترکیب درج کی جاتی ہے. جس سے اگرچہ شنگرف کا کوئی اچھا کشتہ نہیں بنتا مگر تاہم اس سے نقصان کسی قسم کا نہیں ہوتا اس کے ساتھ ملنے والی دوسری دواؤں نے اس کشتہ کو زیادہ طاقتور بنا دیا ہے۔

شنگرف کو صاف کرنے کی ترکیب:

بھٹ کٹائی سبز بمعہ ٹہنی پتوں اور جڑ وغیرہ کے دو سیر لے کر ہاون دستہ میں کوٹ لیں' بہت باریک کرنے کی ضرورت نہیں۔ معمولی طور پر کچل لینا کافی ہے۔ اب اس میں آٹھ سیر پانی شامل کر کے کسی قلعی دار دیگ میں ڈال کر چولھے پر چڑھائیں۔ نیچے ہلکی ہلکی آگ جلائیں۔ دیگ کے منہ پر ایک لکڑی رکھیں۔ شنگرف کی سالم ڈلی تولہ بھر کی لے کر اس کے اوپر ریشم کی چند تاریں لپیٹ دیں۔ پھر اسے ایک سفید کپڑے میں پوٹلی کی طرح باندھیں اور دیگ کے منہ پر رکھی ہوئی لکڑی کے ساتھ اس طرح لٹکائیں کہ پانی میں ڈوبی رہے۔ ہلکی ہلکی آگ جلنے دیں۔ پانی نیچے ہو جائے۔ تو پوٹلی کو اور ذرا نیچے کر دیں۔ مگر اتنا خیال رہے۔ کو پوٹلی دیگ کے پیندے سے نہ لگنے پائے۔ جب تھوڑا سا پانی باقی رہے تو پوٹلی نکال لیں اور اس میں سے شنگرف کی ڈلی الگ کر لیں۔ جو صاف ہو چکی ہے۔

بھٹ کٹائی:

بھٹ کٹائی کا دوسرا نام چھمک مولی بھی ہے اسے گول گول بینگن کی قسم کے چھوٹے چھوٹے بیر جتنے پھل لگتے ہیں۔ جن کا رنگ سبز ہوتا ہے۔ مگر پک جانے پر زرد ہو جاتا ہے۔ ان بیجوں میں سے بالکل ایسے ہی بیج نکلتے ہیں جیسے بینگن میں سے۔ یہ بوٹی زمین پر بچھی ہوتی ہے۔ اور کانٹے دار ہوتی ہے۔

تدبیر شنگرف:

جو کھانسی۔ دمہ۔ درد کمر۔ درد سینہ۔ ضعف باہ سرعت انزال وغیرہ کے لیے مفید ہے۔

اجزائے نسخہ:

شنگرف رومی کی صاف کی ہوئی ڈلی سالم ایک تولہ۔ لونگ ۶ ماشہ۔ بھلانوے عمدہ موٹے موٹے دس تولہ۔ جائفل ۶ ماشہ۔ کیسر کشمیری اصلی چھ ماشہ۔ جاوتری چھ ماشہ۔ افیون خالص چھ ماشہ۔

بھلانوے:

یہ موٹے موٹے اور سیاہ رنگ کے پھل ہوتے ہیں۔ اس میں شہد کی قسم کا ایک گاڑھا سا لعاب سا ہوتا ہے۔ جو سخت زہر ہے۔ اس کے جسم پر لگنے سے جسم سوج جاتا ہے ہمارے ہاں جب کسی دوا میں بھلانوے ڈالے جاتے ہیں۔ تو بعض دفعہ کوٹنے والے ملازموں کے ہاتھ منہ سوج جاتے ہیں۔ لیکن یہ ایک حیرت انگیز بات ہے کہ میں بعض کشتہ جات بناتے وقت کوٹے ہوئے بھلاؤوں کے خود اپنے ہاتھ سے گولے بناتا ہوں۔ اور ان میں دوا رکھتا ہوں۔ مجھ کو کبھی ان سے کوئی نقصان نہیں پہنچا۔ لیکن سب لوگ مجھ ایسے ''زہر پروف'' نہیں ہوتے۔ بھلانوے سخت زہریلے ہوتے ہیں۔ اس لیے احتیاط رکھنی چاہئے۔ کہ ان کو کوٹتے وقت ان کا کوئی چھینٹا جسم نہ پڑنے پائے اگر آنکھ

میں پڑ گیا تو اندھے ہو جانے میں کوئی دیر نہ باقی رہے گی۔ اگر جسم پر پڑ گیا تو جسم سوج جائے گا۔

ترکیب تیاری:

بھلانوے کسی ہاون دستہ میں باریک کوٹ لیں۔ لوہے کے توے پر آدھے ڈال کر اوپر شنگرف کی ڈلی رکھیں۔ شنگرف کی ڈلی پر ریشم کی تاریں لپیٹ دیں۔ تاکہ ٹوٹنے نہ پائے اب شنگرف کی ڈلی کے اوپر باقی کے آدھے بھولانوے ڈال کر اوپر سے کسی چیز سے آہستہ سے دبا دیں۔ توے کے نیچے درمیانہ درجہ کی آگ جلائیں نہ بہت ہلکی نہ بہت تیز بھلانوے سے تیل نکلے گا۔ اور توے پر جلے گا۔ اس لیے بہت کثرت سے دھواں نکلے گا۔ یہ دھواں سخت زہریلا ہوتا ہے۔ آنکھوں کو نہ لگنے پائے۔ بعض لوگوں کے جسم تو اس دھوئیں کے لگتے ہی سوجنے شروع ہو جاتے ہیں۔ اس لیے ہر قسم کی احتیاط ضروری ہے۔ بہت زیادہ بھی ڈرنا نہیں چاہیے۔ میں یہ باتیں ڈرانے کے لیے نہیں لکھتا بلکہ سب راز سمجھانے کے لیے لکھتا ہوں۔ تاکہ آپ کو عملی کام پڑنے سے پہلے وہ سب کچھ معلوم ہو جائے۔ جو میں نے سالہا سال آگ میں ہاتھ بھونک کر سیکھا ہے۔ جس وقت بھلانوے میں سے دھواں نکلنا بند ہو جائے اس وقت توے کو آگ پر سے اتار لیں۔ سرد ہونے پر بھلانوے کا جلا ہوا گولہ سا توڑ کر شنگرف کی ڈلی نکال لیں۔ بس تیار ہے۔ اس کی شناخت کے لیے کوشش کرنے کی ضرورت نہیں۔ جو کچھ تیار ہو گیا ہے۔ بالکل درست ہے یہ کوئی نقصان نہیں پہنچا سکتی۔ اب اس میں دوسری تمام چیزیں۔ (لونگ سے لے کر افیون تک) شامل کر لیں۔ اور چند گھنٹے تک کھرل میں ڈال کر خوب ہی باریک پیس لیں۔ افیون، عرق کیوڑہ۔ یا روح کیوڑہ۔ میں حل کر کے شامل کریں۔ تمام دوا کو روح کیوڑہ سے کھرل کرتے رہیں۔ جب گولیاں بنانے کے قابل ہو جائے تو آدھی آدھی رتی کی گولیاں تیار کر لیں۔ یہ بہت مفید و مجرب گولیاں تیار ہو گئیں۔ جو کئی بیماریوں کا شرطیہ علاج ہیں۔

افعال و خواص:

اس ترکیب سے تیار ہونے والا کشتہ شنگرف بہت اعلیٰ درجے کا نہیں ہے۔ مگر دوسری دواؤں کے ملاپ سے یہ بہت عمدہ دوا بن گئی۔ جو درد کمر۔ درد سینہ کھانسی۔ دمہ۔ سنگرہنی۔ پیچش وغیرہ کا شرطیہ علاج ہے۔ ضعف باہ اور سرعت انزال کو دور کرنے کے لئے اس کے فوائد تجربہ پر ظاہر ہو سکتے ہیں۔

ترکیب استعمال: ایک گولی پان یا شہد کے ہمراہ کھائیں۔ پیچش اور سنگرہنی میں چھاچھ کے ساتھ گولی لیں۔ تب بھی کوئی ہرج نہیں۔ ضعف باہ اور سرعت انزال کے لیے۔ مکھن۔ بالائی یا دودھ کے ہمراہ بھی استعمال کی جا سکتی ہے کھانسی دمہ وغیرہ کے لیے شہد بہت اچھا بدرقہ (انوپان) ہے۔

(۱۶) عقیق

عقیق ایک نہایت سخت قسم کا پتھر ہوتا ہے۔ رنگت کے لحاظ سے اس کی کئی قسمیں ہیں۔

سب سے بہتر قسم عقیق کی عقیق یمنی ہے۔ جو سرخی مائل بہ بزوری ہوتا ہے۔ عقیق کا کشتہ دل و دماغ اور معدہ وجگر کو طاقت دیتا ہے۔ منی کو گاڑھا کرتا ہے۔ جریان کو روکتا ہے۔ پرانے سوزاک کے لیے بھی مفید ثابت ہوا ہے۔

عقیق کو صاف کرنے کی ترکیب:

حسب ضرورت عقیق لے کر عرق گاؤزبان۔ عرق گلاب۔ شہد اور سرکہ ان چاروں کے ہموزن مرکب میں کسی قلعی دار برتن میں چھ گھنٹے تک جوش دیں یہ طریقہ کافی مہنگا ہے۔ اس لیے ایک دوسری ترکیب یہ بھی ہے کہ صرف سرکہ میں دس گھنٹے تک جوش دیں۔ اگر کشتے میں سالم ڈلی کی ضرورت پڑتی ہو۔ تو ڈلی سالم رکھیں ورنہ ریزے ریزے کر کے پکائیں تو بہتر ہوگا۔ لٹھے کے کپڑے میں پوٹلی باندھ کر دیگ کے منہ پر لکڑی رکھ کر اس کے ساتھ اس طرح سے لٹکا دیں کہ سرکہ میں پوٹلی بخوبی ڈوبی رہے۔ جب کہ

سرکہ وغیرہ کم ہو جائے تو پوٹلی کو ذرا نیچے کر دیں غرضیکہ مطلب یہ ہے کہ پوٹلی پکانے والی دواؤں کے اندر رہے۔ پینڈے پر بھی نہ لگنے پائے اور ننگی بھی نہ رہے۔

عقیق کا نہایت اعلیٰ کشتہ

جو مقوی اعضائے رئیسہ ہے۔ نزلہ وزکام کے لیے بھی اکسیر کا اثر رکھتا ہے۔

اجزائے نسخہ:

عقیق صاف کیا ہوا۔ ایک تولہ کی سالم ڈلی۔ پوست ریٹھا ۵ تولہ کوزہ گلی بمعہ سرپوش ایک عدد۔ اپلہ صحرائی ایک من۔ روئی ملی ہوئی مٹی حسب ضرورت۔

ترکیب تیاری:

ریٹھے کا پوست لوہے کے ہاون دستے میں میدے کی طرح باریک پیس لیں۔ پھر اس میں تھوڑا سا پانی ملا کر آٹے کی طرح گوندھ لیں۔ اس کے درمیان میں عقیق کی ڈلی رکھ کر گولہ سا بنا لیں۔ پھر کوزہ گلی میں بند کر کے گل حکمت کریں اور خشک ہونے پر کسی محفوظ الہوا جگہ میں ایک من اپلہ صحرائی کی آگ دیں۔ صبح آگ ٹھنڈی ہونے پر نکال کر دیکھیں، اگر روئی کی طرح ملائم اور شگفتہ ہو گیا ہو تو بہتر ورنہ اسی طرح ایک اور آگ دیں۔ اس کے بعد صاف کھرل میں ایک گھنٹہ روح کیوڑہ سے کھرل کر کے شیشی میں محفوظ رکھیں۔ بس لاجواب کشتہ عقیق تیار ہے۔

پہچان:

عقیق کے عمدہ کشتہ کی یہ پہچان ہے، کہ روئی کے پنبہ کی طرح ملائم اور شگفتہ ہو جائے۔ اگر اس کے ذرات میں سختی اور کرکراہٹ محسوس ہو تو یقین کر لیجئے کہ کشتہ ناقص ہے۔ عرق گاؤزبان میں دو چار گھنٹے کھرل کر کے ایک دو آنچیں اور دیں۔ تاکہ ٹھیک ہو جائے۔ ایسی صورت میں پندرہ بیس سیر اپلوں کی آنچ کافی ہے۔

افعال و خواص:

عقیق کا یہ ایک نہایت ہی اعلیٰ درجہ کا کشتہ ہے۔ اس کے فوائد بہت تسلی بخش ہیں۔ جریان کے لیے بہت مفید ہے۔ سوزاک کو فائدہ بخشتا ہے۔ دل۔ دماغ۔ معدہ اور جگر کو طاقت دیتا ہے۔ منی کو پیدا کرتا اور گاڑھا کرتا ہے باہ کو طاقت دیتا ہے۔ نزلہ اور زکام کے لیے بڑی اچھی چیز ہے۔

ترکیب استعمال:

دو سے چار رتی تک مکھن یا بالائی میں رکھ کر استعمال کرائیں۔ فائدہ دو تین ہفتہ میں نظر آجاتا ہے۔ مگر ایک دو ماہ تک اس کا استعمال جاری رکھیں تو بہتر ہوگا۔ نیا نزلہ زکام اس کے استعمال سے دو چار روز میں ٹھیک ہو جاتا ہے۔ مگر دائمی نزلہ کو روکنے کے لیے کئی ماہ تک اس کا استعمال کریں بے خطا چیز ہے۔

(۱۷) فولاد

فولاد لوہے کی بہترین قسم ہے۔ پرانے زمانے میں تلواریں فولاد کی بنا کرتی تھیں فولاد کی بہترین قسم جوہر دار فولاد ہے۔ جس میں چاندی کی مانند باریک باریک جوہر چمکتے ہیں۔ مگر آج کل اس قسم کا فولاد بہت کمیاب ہے۔ اس لیے تاروں کے گچھے جو کہ ستار وغیرہ میں کام آتے ہیں، اس کا بدل سمجھے جاتے ہیں۔

نہایت عمدہ کمایا ہوا لوہا، یا انگریزی سٹیل بھی فولاد کے قریب قریب قوت رکھتا ہے سناروں کی تار کھینچنے والی جنتری بھی فولاد کا کشتہ بنانے کے کام آسکتی ہے۔

فولاد کا کشتہ نہایت عجیب چیز ہے، اعلیٰ درجہ کا فولاد ہو۔ نہایت محنت اور عمدہ ترکیب سے کوئی ماہر شخص اس کا کشتہ تیار کرے، تو یہ نامردوں کو مرد بنا دینے کی طاقت رکھتا ہے۔ زرد چہرے اس کے استعمال سے سرخ ہو جاتے ہیں کیونکہ اس کا کشتہ جگر کو طاقت دے کر تازہ خون کثیر مقدار میں پیدا کرتا ہے معدے کو طاقت دے کر بھوک لگاتا ہے اور

کھانے پینے کو جزوبدن بناتا ہے۔ عورتوں اور مردوں کے جریان کے لیے نہایت عمدہ فائدہ کرتا ہے۔

فولاد کو صاف کرنے کا طریقہ:

پتھر کے کوئلوں کی نہایت تیز آنچ میں فولاد کے ٹکڑے رکھیں۔ جب لال سرخ ہو جائیں، تو تین مرتبہ تلی کے تیل میں تین مرتبہ سرکہ میں، تین مرتبہ گائے کے پیشاب میں اور پھر تین مرتبہ کھٹی چھاچھ میں بجھاؤ دیں۔ اس کے بعد گرم پانی میں دھو کر رکھ لیں۔ بس فولاد صاف ہو گیا یہ خیال رہے، کہ بجھانے سے پہلے ہر مرتبہ فولاد کو خوب لال سرخ کر لیا جائے کل بارہ بجھاؤ دیئے جائیں گے۔ اور بارہ مرتبہ ہی فولاد کو آگ میں لال سرخ کرنا ہوگا۔ تلی کا تیل وغیرہ اس قدر ہونا چاہئے۔ جس میں فولاد بخوبی ڈوب سکے۔ ایک دفعہ بجھاؤ دینے کے بعد اتنا ہی تیل اور ڈالیں، کیونکہ پہلا تیل تو فولاد کی گرمی سے جل جاتا ہے اسی طرح سے باقی چیزیں بھی جوں جوں جلتی جائیں اور ڈال لینی چاہئیں۔

فولاد کا نہایت عمدہ کشتہ:

جو بغیر آگ کے صرف دھوپ میں ہی بوٹیوں کے رس سے تیار ہو جاتا ہے۔

اجزائے نسخہ:

فولاد کا برادہ ۵ تولہ۔ جامن کا رس ۴۵ تولہ۔ یا کیکر کی تازہ پھلیوں کا رس (جن میں ابھی بیج نہ پڑے ہوں)۔ ۴۵ تولے۔ چینی کا چائے پینے والا بڑا پیالہ ایک عدد۔

فولاد کا برادہ:

صاف کیے ہوئے فولاد کو کسی نہایت ہی باریک ریتی سے رتوالیں بس فولاد کا برادہ تیار ہے۔

ترکیب تیاری:

چینی کے پیالے میں فولاد کا برادہ ڈالیں۔ اور اوپر سے جامن کا رس یا کیکر کی

پھلیوں کا رس ڈالیں۔ پیالے کے منہ پر کوئی پتلا ململ کا کپڑا باندھ دیں تا کہ گرد و غبار سے محفوظ رہے۔ اب اس پیالے کو دھوپ میں رکھ دیں۔ جب پہلا رس خشک ہونے کے قریب پہنچے تو اتنا ہی اور ڈال دیں۔ ہر دوسرے تیسرے روز بعد فولاد کو کسی چیز سے ہلا دیا کریں۔ تیسری دفعہ کا رس خشک ہونے کے بعد فولاد کا کشتہ تیار ہو جائے گا۔ پھر باریک کپڑے سے چھان لیں۔ تا کہ اگر کچھ ذرے خام رہ گئے ہوں وہ جدا ہو جائیں۔ جو حصہ بالکل تیار ہو گیا ہو۔ اسے کھرل میں پیس کر شیشی میں محفوظ رکھیں۔ اب یہ بغیر آگ کے فولاد کا ایسا کشتہ تیار ہو گیا جو ہر طرح سے استعمال کے قابل ہے۔ اس کا رنگ سیاہ ہو گا۔ اگر اسی کشتہ کو زیادہ طاقتور بنانا ہو تو تھوڑی تکلیف اور کیجئے اور پھر دیکھئے کہ اس میں کس قدر حیرت میں ڈالنے والی خوبیاں پیدا ہو جاتی ہیں۔ جو کچھ چینی کے پیالے میں سے نکلا ہے اسے بغیر چھانے ہی کھرل میں ڈالیں' اور ۵ ماشہ شنگرف رومی ملا کر لعاب گھی کوار کے ذریعہ پانچ گھنٹہ تک خوب زور دار ہاتھوں سے کھرل کریں۔ پھر چھوٹی چھوٹی ٹکیاں تک کر کوزہ میں گل حکمت کریں۔ اور کسی محفوظ الھوا جگہ میں دس سیر اپلوں کی آگ دیں۔ آگ ٹھنڈی ہونے پر کوزہ کھول کر فولاد نکالیں۔ اور کھرل میں ڈال کر پھر ۵ ماشہ شنگرف رومی ملا کر لعاب گھی کوار کی مدد سے پانچ گھنٹہ تک خوب زور دار ہاتھوں سے کھرل کریں اور ٹکیاں بنا کر خشک کریں۔ پھر ایک کوزہ گلی میں گل حکمت کر کے خشک کریں۔ اور محفوظ الھوا جگہ میں دس سیر اپلوں کی آگ دے دیں۔ اس طرح پانچ سے لے کر دس بارہ آنچوں تک دے سکتے ہیں۔ جتنی زیادہ آنچیں دیں گے اتنا ہی اچھا کشتہ تیار ہو گا۔ یہ کشتہ سرخ رنگ کا ہونا چاہیے۔

پہچان:

چینی کے پیالے میں بغیر آگ کے بنائے ہوئے کشتہ کی تو صرف یہ پہچان ہے۔ کہ چٹکی میں ملنے سے کرکراہٹ معلوم نہ ہو باریک کپڑے میں چھاننے سے جو کشتہ نکلے۔ اسے درست سمجھئے' اور بلا کھٹکے استعمال کروائیے۔ یہ کوئی نقصان نہیں دے سکتا۔ مگر شنگرف ملا کر آگ دیا ہوا چونکہ بہت عمدہ کشتہ ہے اس لیے اس کی یہ پہچان ہے کہ پانی

پر ایک چٹکی ڈال کر دیکھیں اگر اوپر تیرتا رہے۔ تو ٹھیک سمجھیں لیکن اگر تہ نشین ہو جائے۔ یا کچھ حصہ تہ نشین ہو جائے تو زور دار ہاتھوں سے پسائی کریں۔ اور دو چار آنچیں اور دے لیں۔

افعال و خواص:

بغیر آگ کے بنا ہوا کشتہ فولاد سرد تاثیر رکھتا ہے گرم مزاجوں کے لیے از حد مفید ہے۔ خون کے سرخ ذرات کو بڑھاتا ہے۔ بھوک لگاتا ہے۔ جریان کو مفید ہے باہ کو بھی طاقت دیتا ہے۔

شنگرف کے ملاپ سے بنا ہوا کشتہ فولاد نہایت گرم اور خشک ہے۔ اگر شنگرف کے ملاپ سے دس بارہ آنچیں دے لی جائیں تو بہت قابل تعریف کشتہ تیار ہوتا ہے۔ دنوں میں چہرے کو خون سے بھر دیتا ہے۔ بدن کا رنگ نکھر آتا ہے۔ چہرے پر رونق آ جاتی ہے۔ سرعت انزال کے لیے بہت مفید ہے۔ باہ کو حرکت میں لاتا ہے۔ کافی دیر کا استعمال نامردوں کو مرد بنا دینے کی طاقت رکھتا ہے۔ گرم مزاجوں کو استعمال نہ کرنا چاہئے۔ اس کے ساتھ دودھ گھی زیادہ مقدار میں استعمال کریں ورنہ گرمی خشکی بڑھ کر بجائے فائدہ کے نقصان ہونے کا ڈر ہے۔

ترکیب استعمال:

بغیر آگ کے تیار شدہ کشتہ فولاد دو سے چار رتی تک ہمراہ مکھن یا بالائی شنگرف کے ملاپ سے تیار شدہ ایک دو رتی تک کافی ہے اس سے زیادہ استعمال کرنا جسم میں خشکی بڑھاتا ہے۔

(۱۸) قلعی:

سکہ اور جست کی طرح قلعی بھی ایک ہلکی سی آگ پر پگھل جانے والی دھات ہے۔ یہ وہی قلعی ہے۔ جو برتنوں کی چمک دمک کے لیے کروائی جاتی ہے۔

قلعی کا کشتہ جریان و احتلام میں مفید ہوتا ہے۔ بعض خاص ترکیبوں سے تیار کیا ہوا کشتہ مقوی باہ بھی ہوتا ہے۔

قلعی کو صاف کرنے کی ترکیب:

قلعی حسب ضرورت لے کر اور ہے کے کڑچھے میں پگھلائیں۔ اور املی کے زلال میں سات مرتبہ بجھاؤ دیں اور سات ہی مرتبہ تل کے تیل میں بجھاؤ دیں۔ بس قلعی صاف ہوگئی تیل یا کسی اور قسم کی سیال چیز میں بجھانے سے قلعی سب دھاتوں سے زیادہ اچھلتی ہے۔ بعض دفعہ بجھاؤ دینے والے کو جلا دیتی ہے۔ اس خطرے کو دور کرنے کے لیے یہ ترکیب کریں کہ مٹی کے جس برتن میں تیل یا املی کا زلال ڈالیں۔ اس کے منہ پر ایک ایسا سر پوش رکھیں جس میں سوراخ نکالا گیا ہو۔ قلعی کو پگھلا کر اس سوراخ میں سے ڈالیں تو سر پوش کی وجہ سے قلعی اچھل کر باہر نہ آسکے گی۔ تین دفعہ بجھاؤ دینے کے بعد تیل یا املی کا زلال جو کچھ بھی برتن میں ہو بدل دینا چاہیے۔ یعنی پہلا گرا دیں اور نیا ڈال لیں۔ املی کا زلال اس طرح سے بنائیں کہ املی کو چار گنا پانی میں رات بھر بھگو رکھیں۔ صبح اوپر سے پانی نتھار لیں۔

قلعی کا نہایت عمدہ کشتہ

جو جریان احتلام اور سوزاک میں بہت مفید ہے۔

اجزائے ترکیب:

صاف کی ہوئی قلعی کا پترا ایک تولہ۔ گوبر کے اپلے۔ کم از کم ڈیڑھ ڈیڑھ سیر وزن کے دو عدد۔ شیشم کی خشک چھال کا سفوف دس تولہ۔ تھوڑی سی چکنی مٹی۔

قلعی کا پترا:

ایک تولہ۔ قلعی کا پترا روپے سے تین گنا' بلکہ اس سے بھی زیادہ بڑا بنوا لیا جائے۔ جتنا باریک پترا ہوگا۔ اتنا ہی آسانی سے کشتہ ہو سکے گا۔

شیشم کا چھال:
شیشم کی چھال خشک اتار کر اسے ہاون دستہ میں کوٹ کر باریک سفوف سا بنا لیں۔

ترکیب تیاری:
دونوں اپلوں میں قلعی کے پترا کے برابر چوڑا گڑھا کھودیں۔ گہرا اتنا جس میں ۱۰ تولہ شیشم کی چھال کا سفوف آ سکے ایسی جگہ میں جہاں ہوا زور کی نہ لگتی ہو۔ ایک ہاتھ گہرا اور ایک ہاتھ چوڑا گڑھا کھودیں۔ اس گڑھے میں ایک اپلہ اس طرح سے رکھیں۔ کہ گڑھے والا پہلو اوپر کو رہے۔ اس گڑھے کے اندر ہلکا چکنی مٹی کا لیپ کر دیں۔ اس کے اندر اس میں ۵ تولہ شیشم کی چھال کا سفوف بچھائیں۔ اس کے اوپر قلعی کا پترا رکھیں، اور اس کے اوپر پھر باقی ۵ تولہ شیشم کی چھال کا سفوف رکھ دیں۔ اور دوسرے اپلے کا گڑھا اس سفوف کے اوپر اس طرح رکھیں کہ دونوں اپلے ایک دوسرے سے بالکل مل جائیں۔ اب ان دونوں اپلوں کے لبوں کے ملنے کی جگہ کو چکنی مٹی سے اچھی طرح سے بند کر دیں۔ خشک ہونے پر اوپر کے اپلے پر ایک جلتا ہوا کوئلہ رکھ دیں۔ تو آہستہ آہستہ آگ سلگتی جائے گی۔ ان دونوں اپلوں کی آگ چوبیس گھنٹہ سے بھی بعد میں ٹھنڈی ہونی چاہئے۔ جب پورا اطمینان ہو جائے کہ آگ سرد ہو چکی ہے۔ تو آہستہ آہستہ اوپر والی اپلے کی راکھ الگ کر کے دیکھیں تو نیچے والے اپلے کے گڑھے میں مٹی کا لیپ کرنے سے جو پیالہ سا بن گیا تھا، اس میں قلعی کی کھیلیں سی ملیں گی۔ بالکل سفید اور پھولی ہوئی۔ اس قسم کے طریقوں سے کشتہ تیار کرنے میں عموماً قلعی کا کچھ حصہ ضرور کچارہ جایا کرتا ہے۔ اس لیے صرف وہ کھیلیں ہی کشتہ ہوئی سمجھیں جو بالکل سفید اور شگفتہ ہو گئی ہوں۔ کچھ حصہ قلعی کی ڈلیوں کی شکل میں ملے تو اسے الگ رکھیں۔

پہچان:
جو کھیل سفید اور شگفتہ ہو جائے، اسے ٹھیک سمجھیں، لیکن جو سخت ہو اسے کچی سمجھیں۔

افعال و خواص:

اس کشتہ کی تاثیر سرد تر ہے۔ منی پیدا کرنے اور منی کو گاڑھا کرنے میں ایک مشہور مانی ہوئی چیز ہے۔ جریان اور احتلام کو اس کے استعمال سے بہت فائدہ ہوتا ہے۔ سوزاک کے لیے بھی مفید ہے۔ پیشاب میں پیپ اور ریم کو روکنے میں دوسری دواؤں کی مدد کرتا ہے۔

ترکیب استعمال:

ایک سے دو چار رتی تک ہمراہ مکھن یا بالائی استعمال کرائیں۔

(۱۹) مونگا (شاخ)

مونگا دو قسم کا ہوتا ہے۔ یہاں جس مونگے سے ہمارا مطلب ہے اسے شاخ مونگا یا شاخ مرجان کہتے ہیں۔

بعض سمندروں میں ایک خاص قسم کے بہت چھوٹے چھوٹے جانور پائے جاتے ہیں جو شاخ مونگا کو تیار کرتے ہیں۔ دور دراز سمندروں میں کئی جزیرے ایسے ہیں جو ان بہت ہی چھوٹے چھوٹے جانوروں نے ہزاروں اور لاکھوں سالوں کی محنت سے تیار کیے ہیں۔ انہیں مونگے کے جزیرے کہتے ہیں۔

شاخ مونگا بہت سستی چیز ہے۔ مونگے کی شاخیں جتنی باریک اور سرخ ہوں اتنی ہی اچھی سمجھی جاتی ہیں۔

مونگے کا کشتہ دل اور دماغ کو طاقت دیتا ہے۔ جریان کے لیے مفید ہے۔ منی کو گاڑھا کرتا ہے۔ کثرت حیض کی شکایت کو دور کرتا ہے۔ سل اور دق میں بھی دوسری دواؤں کے ساتھ اس کا استعمال کیا جاتا ہے۔

مونگے کو صاف کرنے کا طریقہ:

شاخ مونگا ۵ تولہ لے کر دو پوٹلیوں میں باندھیں۔ ایک قلعی دار دیگ میں ۵

سیر دودھ گائے ڈالیں۔ دیگ کے منہ پر ایک لکڑی رکھیں۔ اس لکڑی کے ساتھ مونگے والی پوٹلیوں کو اس طرح سے لٹکائیں کہ دیگ کے پیندے سے بھی نہ لگنی پائیں۔ اور دودھ کے باہر بھی نہ رہیں' بلکہ دودھ کے درمیان رہیں' دیگ کے نیچے ہلکی ہلکی آگ جلائیں۔ جب دودھ کا کھویا بننے لگے تو مونگے کی پوٹلیاں باہر نکال لیں۔ پوٹلیاں صاف کپڑے میں باندھیں شاخ مونگا پہلے پانی سے دھولیں۔ اور پھر پوٹلیوں میں باندھیں۔ جس دودھ میں شاخ مونگے کی پوٹلیاں جوش دی گئی ہیں۔ اس کا کچھ نہیں بگڑتا ہے۔ اسے گرانے کی ضرورت نہیں۔ اس کا کھویا بنا کر استعمال میں لائیں۔

مونگے کا نہایت اعلیٰ درجہ کا کشتہ

جو دل و دماغ کو طاقت دینے کے لیے بے نظیر ہے۔

اجزائے نسخہ:

شاخ مونگا صاف کی ہوئی دو تولہ۔ اپلہ صحرائی ۲۱ سیر۔ مکھن (گائے کا ہو تو بہتر ورنہ بھینس کا لے لیں) ۳۰ تولہ۔ کوزہ گلی بمعہ سرپوش ایک عدد۔ روئی ملی ہوئی مٹی حسب ضرورت۔

ترکیب تیاری:

کوزہ گلی میں شاخ مرجان ڈالیں' اس کے اوپر مکھن ڈال دیں۔ پھر کوزہ کو گل حکمت کریں۔ پھر محفوظ الھوا جگہ میں سات سیر اپلہ صحرائی کی آگ دیں۔ آگ ٹھنڈی ہونے پر کوزہ کا منہ کھول کر دس تولہ مکھن مرجان پر ڈال دیں۔ اور اسی طرح گل حکمت کر کے سات سیر اپلوں کی آگ دیں۔ تیسری مرتبہ پھر دس تولہ مکھن ڈال کر سات سیر اپلوں کی آگ دیں۔ بس کشتہ مرجان تیار ہے۔ کوزہ میں سے شاخ نکالیں اور کھرل میں باریک پیس کر محفوظ رکھیں۔

پہچان:

ہاتھ لگانے سے چور چور ہو جائے۔ آسانی سے پس سکے۔ کرکراہٹ نہ ہو تو ٹھیک ہے۔

افعال و خواص:

یہ کشتہ مونگا دل و دماغ کو خاص طور پر طاقت دیتا ہے۔ دائمی نزلہ وزکام کی شکایت رہتی ہو، تو اس کشتہ کو کشتہ عقیق کے ساتھ ملا کر استعمال کریں۔ ایک دو ماہ میں شکایت دور ہو جائے گی۔ جن اصحاب کو لکھنے پڑھنے کا اکثر کام رہتا ہو۔ ان کے لیے یہ نہایت مفید و مجرب اور مقوی دماغ دوا ہے۔ یہ کشتہ منی کو گاڑھا کرتا ہے اور نئی پیدا کرنے کے لیے بھی نہایت مفید اثر رکھتا ہے۔

ترکیب استعمال:

ایک رتی سے لے کر دو رتی تک کی مقدار میں مکھن کے ہمراہ استعمال کریں، تو منی پیدا کرتا ہے۔ اور دماغ کو طاقت دیتا ہے۔ دماغ کو طاقت دینے کے لیے خمیرہ بادام ایک تولہ یا خمیرہ گاؤزبان ایک تولہ کے ہمراہ استعمال کریں۔ تو زیادہ مفید ہے اور دل کو طاقت دینے کے لیے خمیرہ گاؤزبان عنبری ۵ ماشہ کے ساتھ استعمال کریں۔

(۲۰) ان بدھ موتی

ان بدھ موتی کچی سیپ کے اندر پیدا ہوتے ہیں۔ اس قسم کی سیپ لنکا کے گرد و نواح میں ملتی ہیں۔

موتیوں کے کام میں دھوکا بہت ہو گیا ہے اچھے اچھے تجربہ کار لوگ ان کے پہچاننے میں غلطی کھا جاتے ہیں۔ اصلی سچے موتی آج کل بہت گراں ہیں۔ یہ بہت باریک باریک ہوتے ہیں، بمشکل سرسوں کے دانے جتنے قدر کے۔ ایک بصرہ کے موتی آتے ہیں، وہ قیمت میں بھی سستے ہوتے ہیں۔ اور ان کا دانہ بھی موٹا ہوتا ہے۔ مگر وہ اتنے مفید

نہیں ہوتے۔

فوائد:

موتی کا کشتہ دل و دماغ کو طاقت دیتا ہے، باہ کو حرکت میں لاتا ہے۔ سل، دق اور پرانے دستوں کی شکایت میں بھی استعمال کرتے ہیں۔

موتی کو صاف کرنے کا طریقہ:

موتیوں کو صاف کرنے کے لیے انہیں لٹھے کے کپڑے کی پوٹلی میں باندھ کر دودھ میں دو گھنٹے تک جوش دینا چاہیے۔ وہ دودھ جس میں موتی جوش دیے گئے ہیں خراب نہیں ہوتا۔ دل چاہے تو کھویا بنا کر کام میں لائیں۔ یا یوں ہی نوش فرمائیں۔ یہ دودھ دماغ کو طاقت دینے کی تاثیر رکھتا ہے۔

موتی کا نہایت عمدہ کشتہ

جو دل، دماغ اور معدے کو طاقت دینے میں اچھا اثر رکھتا ہے۔

اجزائے نسخہ:

موتی صاف کیے ہوئے ایک تولہ۔ چینی کا پیالہ ایک عدد۔ لیموں کاغذی کا رس ۵ تولہ۔ کوزہ گلی بمعہ سر پوش ایک عدد (بہت چھوٹا سا کافی ہوتا ہے) اپلہ صحرائی ۳ سیر۔ روئی ملی ہوئی مٹی حسب ضرورت۔

لیموں کاغذی کا رس کپڑے میں سے دو تین بار چھان لینا ضروری ہے۔

ترکیب تیاری:

چینی کے پیالے میں صاف کیے ہوئے موتی ڈالیں۔ ان پر لیموں کا رس ڈال دیں، اور پیالے کو دھوپ میں رکھ دیں۔ ایک ہفتہ بھر میں موتی چونے کی طرح پھول جائیں گے۔ اگر کچھ سخت ہوں، تو لیموں کا رس تھوڑا سا اور ڈال دیں اب یقیناً روئی کے پنبے کی طرح پھول جائیں گے۔